

Junio 2009



REPAGAS

Equipamiento para hosteleria



CONDICIONES GENERALES DE VENTA

- A.** Los pedidos se confirmarán por escrito, indicando el tipo de gas o voltaje (si son eléctricos) al que van a funcionar los aparatos, teniendo su reserva una **validez de 45 días**. Para suministrar estas reservas de maquinaria, será necesario avisar con **8 días antelación**.
- B.** Los precios indicados en esta tarifa se entienden para aparatos "**Franco-fábrica**" Humanes-Madrid y Delegaciones en provincias. REPAGAS, S.A., se reserva el derecho modificar los precios y especificaciones del material sin previo aviso.
- C.** Las mercancías viajan siempre por cuenta y riesgo del comprador, verificándolas en el momento de la entrega. Si hubiera algún tipo de desperfecto, se efectuará la correspondiente reclamación a la agencia de transporte, reseñando en el albarán el desperfecto observado. Si no pudiera verificarse la misma en el momento de la entrega, se indicará en el albarán "**conforme salvo examen**" y si hubiera reclamación posterior debe hacerse en las **24 horas** siguientes a la entrega de dicha mercancía.
Cualquier devolución de máquinas deberá ser previamente autorizada por REPAGAS, S.A.
No se admitirán devoluciones de ningún tipo de máquina después de **15 días** de su envío y éstas deberán ir con su embalaje original y no haber sido probadas o usadas.
Todos los gastos generados incluidos los portes serán por cuenta del cliente.
- D.** Los aparatos serán garantizados contra todo defecto de fabricación. Esta garantía cubre la sustitución de piezas defectuosas durante un año, exceptuando componentes eléctricos.
La mano de obra y gastos de desplazamiento durante los dos primeros meses, será por cuenta del distribuidor. REPAGAS, S.A., no se responsabiliza de los posibles daños o perjuicios que pudieran ocasionarse.
- E.** Todos los distribuidores deberán tener su propio servicio técnico. REPAGAS, S.A. está a su disposición para informar y facilitar cuantas instrucciones necesiten.
- F.** Todos los repuestos y accesorios serán enviados contra-reembolso a **portes debidos**.
- G.** Los repuestos en garantía deberán ser enviados previa consulta a Fábrica en el plazo de 30 días, indicando el número de serie de fabricación del aparato, así como el nº de factura y la fecha de venta del mismo. Una vez verificados se abonarán los que procedan.
- H.** Las condiciones de pago son las siguientes:
- **Primer pedido:** pago al contado por anticipado.
 - **Posteriores operaciones:** una vez obtenida la clasificación del cliente se fijará la forma de pago.
 - **Contado:** con bonificación del **2% p.p.** contra entrega de la mercancía.
 - La existencia de un impagado bloqueará la cuenta del cliente.
 - Cualquier efecto no atendido a su vencimiento deberá ser liquidado de inmediato, acumulando todos los gastos que haya generado.
- I.** Sobre los precios de Tarifa se cargarán los impuestos correspondientes.
- J.** Esta Tarifa de Precios entra en vigor desde la fecha de su publicación y anula a todas las anteriores.
- K.** En caso de litigio, únicamente serán competentes los tribunales de Madrid.

Junio 2.009

MUY IMPORTANTE: Les recordamos que según el Real Decreto 1853/93 del 22 de Octubre de 1993, en su artículo 07.4.3, sólo se podrán instalar 1.000 Kcal*. por cada m³ de local, debiendo presentarse proyecto a partir de 60.200 Kcal.

**1.00 Kw equivale a 860 kcal.*



INDICE

SERIE 440. GAMA SNACK Y SOBREMESA

• PLANCHAS A GAS Y ELÉCTRICAS	8
-------------------------------------	---

SERIE 550. GAMA SNACK Y SOBREMESA

• PLANCHAS A GAS Y ELÉCTRICAS	16
• BARBACOAS A GAS	24
• FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS	28
• BAÑOS MARÍA ELÉCTRICOS	32
• SOPORTES Y MÓDULO NEUTRO	36

SERIE 550. GAMA MODULAR

• COCINAS A GAS	42
• FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS • ELEMENTO NEUTRO	48

SERIE 750. GAMA MODULAR Y PUENTE

• COCINAS A GAS	54
• FRY-TOPS A GAS	60
• FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS	64
• MARMITAS Y SARTÉN BASCULANTE A GAS	68
• BARBACOAS A GAS	72
• BAÑOS MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS • CUECE PASTA A GAS	76
• ELEMENTOS NEUTROS	80
• SOPORTES SERIE PUENTE	84

SERIE 900. GAMA MODULAR Y PUENTE

• COCINAS A GAS Y ELÉCTRICAS	90
• FRY-TOPS A GAS Y ELÉCTRICOS	100
• FREIDORAS A GAS Y ELÉCTRICAS	106
• MARMITAS Y SARTÉN BASCULANTE A GAS / APARATOS DE GRAN CAPACIDAD	110
• BARBACOAS A GAS	114
• BAÑOS MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS • CUECE PASTA A GAS	118
• ELEMENTOS NEUTROS	122
• SOPORTES SERIE PUENTE	126

SERIE 1100. GAMA MODULAR Y PUENTE

• COCINAS A GAS	132
• FRY-TOPS A GAS	136
• BAÑOS MARÍA A GAS Y ELÉCTRICOS	140
• BARBACOA Y ELEMENTOS NEUTROS	144
• SOPORTES SERIE PUENTE	148

HORNOS

• COLUMNA A GAS	154
• CONVECCIÓN A GAS Y ELÉCTRICOS	158
• MIXTOS / INYECCIÓN A GAS Y ELÉCTRICOS	164
• AUTOLIMPIABLES SISTEMA JOYSTIK A GAS Y ELÉCTRICOS / ACCESORIOS VARIOS	168

ABATIDORES

• CONGELACIÓN Y CONSERVACIÓN	174
------------------------------------	-----

VARIOS

• GRATINADORES • HORNILLOS PAVIMENTO A GAS	180
• ARMARIOS CALIENTES	184
• EQUIPAMIENTO PARA CHURROS	188

ACCESORIOS	190
------------------	-----

Serie 440 - Gama snack sobremesa

Planchas a gas y eléctricas

Acabado exterior y quemadores en acero inoxidable AISI-304 (18/8).

Palastro de acero rectificado de 12 mm. de espesor.

Quemador tubular bajo placa y termopar en los modelos a gas, termostato de regulación y piloto indicador de encendido en los eléctricos.

Resistencias tubulares en los modelos eléctricos.

Posibilidad de elegir superficie lisa o lisa/ranurada (LR).

Canal delantero recoge-grasas.

Posibilidad de conectar el gas en el lado deseado.

Presión de funcionamiento a gas: 50 mbar.







Serie 440 - Gama snack sobremesa

Planchas a gas y eléctricas



PG-640

PG-640/1



Modelo	Dimensiones (mm)	Quemadores bajo placa (kw)		Quemadores de encimera (kw)	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
		3.00	6.50	5.25		GLP Kg/h	GN Nm ³ /h		
PG-640	 605 x 440 x 230	1	1	-	9.5	0.74	1.00	39	805,00
PG-640/LR	 605 x 440 x 230	1	1	-	9.5	0.74	1.00	39	868,00
PG-640/1	 605 x 440 x 230	-	1	1	11.75	0.91	1.24	40	823,00

PG-840



PG-840/1



Modelo	Dimensiones (mm)	Quemadores bajo placa (kw)		Quemadores de encimera (kw)	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
		3.00	6.50	5.25		GLP Kg/h	GN Nm³/h		
PG-840	 805 x 440 x 230	-	2	-	13.00	1.01	1.37	48	899,00
PG-840/LR	 805 x 440 x 230	-	2	-	13.00	1.01	1.37	48	976,00
PG-840/1	 805 x 440 x 230	1	1	1	14.75	1.15	1.56	48	1.019,00



Serie 440 - Gama snack sobremesa

Planchas a gas y eléctricas

PG-140



PG-140/1



Modelo	Dimensiones (mm)	Quemadores bajo placa (kw)		Quemadores de encimera (kw)	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
		3.00	6.50			GLP Kg/h	GN Nm ³ /h		
PG-140	 1.005 x 490 x 230	1	2	-	16.00	1.24	1.69	61	1.168,00
PG-140/LR	 1.005 x 490 x 230	1	2	-	16.00	1.24	1.69	61	1.271,00
PG-140/1	 1.005 x 490 x 230	-	2	1	18.25	1.42	1.93	62	1.168,00

E-64



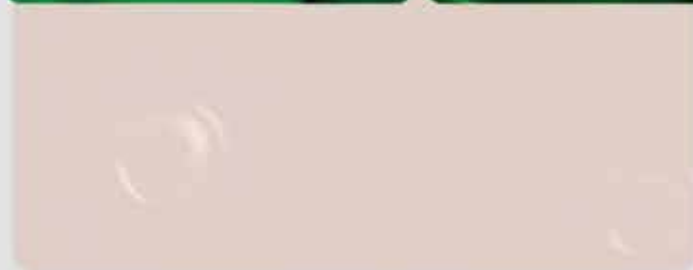
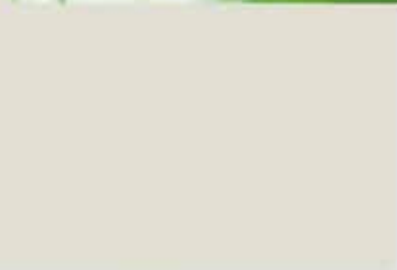
E-84



Modelo		Dimensiones (mm)	Resistencias (kw)	Potencia Total	Tensión	Peso (kg)	PVP €
			1.30				
E-64		605 x 440 x 230	3	3.90	220 V. II + T	38	729,00
E-64/LR		605 x 440 x 230	3	3.90	220 V. II + T	38	756,00
E-84		805 x 440 x 230	4	5.20	220 V. II + T	45	868,00
E-84/LR		805 x 440 x 230	4	5.20	220 V. II + T	45	940,00



Serie 550 - Gama snack sobremesa





Serie 550 - Gama snack sobremesa

Planchas a gas y eléctricas

Acabado exterior y quemadores en acero inoxidable AISI-304 (18/8).

Palastro de acero rectificado de 12 mm. de espesor ó con baño de cromo duro de 18 mm. (50 - 100 micras).

Quemador tubular bajo placa y termopar en los modelos a gas, termostato de regulación y piloto indicador de encendido en los eléctricos.

Regulación por válvula termostática MINISIT de 100° a 285° C en los modelos de cromo duro a gas.

Resistencias rectangulares en los modelos eléctricos.

Posibilidad de transformar a 220 V. III + T.

Posibilidad de elegir superficie lisa o lisa/ranurada (LR).

Todos los modelos con cajón recoge-grasas incorporado.

Presión de funcionamiento a gas: 50 mbar.







Serie 550 - Gama snack sobremesa

Planchas a gas y eléctricas



PG-450



PG-650



PG-650/1

Modelo	Dimensiones (mm)	Quemadores bajo placa (kw)		Quemadores de encimera (kw)	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
		4.00	8.00	5.25		GLP Kg/h	GN Nm ³ /h		
PG-450	 400 x 550 x 290	-	1	-	8.00	0.62	0.85	42	755,00
PG-650	 600 x 550 x 290	1	1	-	12.00	0.93	1.27	52	1.100,00
PG-650/LR	 600 x 550 x 290	1	1	-	12.00	0.93	1.27	52	1.195,00
PG-650/1	 600 x 550 x 290	-	1	1	13.25	1.03	1.40	53	1.130,00

PG-950



PG-950/1



Modelo		Dimensiones (mm)	Quemadores bajo placa (kw)		Quemadores de encimera (kw)	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
			4.00	8.00	5.25		GLP Kg/h	GN Nm³/h		
PG-950		900 x 550 x 290	-	2	-	16.00	1.24	1.69	70	1.332,00
PG-950/LR		900 x 550 x 290	-	2	-	16.00	1.24	1.69	70	1.400,00
PG-950/1		900 x 550 x 290	1	1	1	17.25	1.34	1.82	70	1.377,00



Serie 550 - Gama snack sobremesa

Planchas a gas y eléctricas



PG-650/CD



PG-950/CD



PG-125/CD

Modelo	Dimensiones (mm)	Quemadores bajo placa (kw)		Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
		8.00	12.50		GLP Kg/h	GN Nm³/h		
PG-650/CD Cromo Duro	 600 x 550 x 290	-	1	12.50	0.97	1.32	70	1.768,00
PG-650/CDLR Cromo Duro	 600 x 550 x 290	-	1	12.50	0.97	1.32	70	1.825,00
PG-950/CD Cromo Duro	 900 x 550 x 290	2	-	16.00	1.24	1.69	107	2.578,00
PG-950/CDLR Cromo Duro	 900 x 550 x 290	2	-	16.00	1.24	1.69	107	2.630,00
PG-125/CD Cromo Duro	 1.200 x 550 x 290	-	2	25.00	1.94	2.64	144	2.866,00
PG-125/CDLR Cromo Duro	 1.200 x 550 x 290	-	2	25.00	1.94	2.64	144	2.920,00



E-45



E-65



E-95

Modelo		Dimensiones (mm)	Resistencias (kw)	Potencia Total (kw)	Tensión	Peso (kg)	PVP €
			1.00				
E-45		400 x 550 x 290	3	3.00	380 V. III + T	42	804,00
E-65		600 x 550 x 290	6	6.00	380 V. III + T	50	1.158,00
E-65/LR		600 x 550 x 290	6	6.00	380 V. III + T	50	1.103,00
E-95		900 x 550 x 290	9	9.00	380 V. III + T	68	1.426,00



Serie 550 - Gama snack sobremesa

Planchas a gas y eléctricas



E-65/CD

E-95/CD



Modelo		Dimensiones (mm)	Resistencias (kw)	Potencia Total (kw)	Tensión	Peso (kg)	PVP €
			1.00				
E-65/CD Cromo Duro		600 x 550 x 290	6	6.00	380 V. III + T	69	1.570,00
E-95/CD Cromo Duro		900 x 550 x 290	9	9.00	380 V. III + T	106	2.025,00

Serie 550 - Gama snack sobremesa

Barbacoas a gas

Acabado exterior en acero inoxidable AISI-304 (18/8).

Parilla de acero inoxidable regulable en altura con briquetas de cerámica.

Quemadores tubulares en acero inoxidable.

Grifos de seguridad con termopar.

Todos los modelos con canal recoge-grasas.

Petos laterales y trasero.

Presión de funcionamiento a gas: 37 mbar.







Serie 550 - Gama snack sobremesa

Barbacoas a gas

BAR-45



BAR-65



Modelo	Dimensiones (mm)	Superficie útil (dm ²)	Quemadores (kw)	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
			7.00		GLP Kg/h	GN Nm ³ /h		
BAR-45	 400 x 550 x 260	17	1	7.00	0.54	0.74	33	1.078,00
BAR-65	 600 x 550 x 260	26	2	14.00	1.09	1.48	45	1.525,00



BAR-95

Modelo	Dimensiones (mm)	Superficie útil (dm ²)	Quemadores (kw)	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
			7.00		GLP Kg/h	GN Nm ³ /h		
BAR-95	 900 x 550 x 260	39	3	21.00	1.63	2.22	64	2.014,00

Serie 550 - Gama snack sobremesa

Freidoras a gas y eléctricas

Acabado exterior, cuba y tapa de acero inoxidable.

Regulación por termostato de 105° a 195° C.

Termostato de seguridad.

Resistencias blindadas.

Versiónes con grifo de desagüe.

Presión de funcionamiento a gas: 37 mbar.







Serie 550 - Gama snack sobremesa

Freidoras a gas y eléctricas



FG-12/M

FG-24/M



Modelo		Dimensiones (mm)	Litros	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
					GLP Kg/h	GN Nm ³ /h		
FG-12/M		400 x 600 x 400	12	6.30	0.489	0.667	36	1.490,00
FG-24/M		700 x 600 x 400	12 + 12	6.30 + 6.30	0.978	1.334	60	2.580,00



FE-8



EB-10

EB-14



EB-10+10

EB-20+20

Modelo		Dimensiones (mm)	Litros	Potencia total (kw)	Tensión	Peso (kg)	PVP €
FE-8*		300 x 550 x 290	8	5.00	220 V. II+T	16	1.040,00
EB-10		255 x 400 x 270	6	3.00	220 V. II+T	7	652,00
EB-14		300 x 500 x 335	8	4.00	380 V. III+N+T	13	870,00
EB-10+10		500 x 400 x 270	6 + 6	3.00 + 3.00	220 V. II+T	15	1.150,00
EB-20+20		700 x 500 x 335	12 + 12	5.50 + 5.50	380 V. III+N+T	29	1.650,00

* FE-8: Hasta fin de existencias.

Serie 550 - Gama snack sobremesa

Baños maría eléctricos

Acabado exterior en acero inoxidable.

Regulación por termostato de 30° a 90° C.

Resistencias blindadas.

Grifo de desagüe.







Serie 550 - Gama snack sobremesa

Baños María eléctricos



BM-45/E

BM-65/E



Modelo		Dimensiones (mm)	Litros	Distribución cubetas recomendada	Potencia total (kw)	Tensión	Peso (kg)	PVP €
BM-45/E		400 x 550 x 290	12	4 de 1/6 o 6 de 1/9	0.75	220 V. II+T	15	660,00
BM-65/E		600 x 550 x 290	17	4 de 1/4	1.50	220 V. II+T	20	742,00

Serie 550 - Gama snack sobremesa

Soportes y módulo neutro

Acabado total en acero inoxidable.

Entrepañó en todos los modelos excepto M-45/M.

Puertas opcionales en modelos MS.





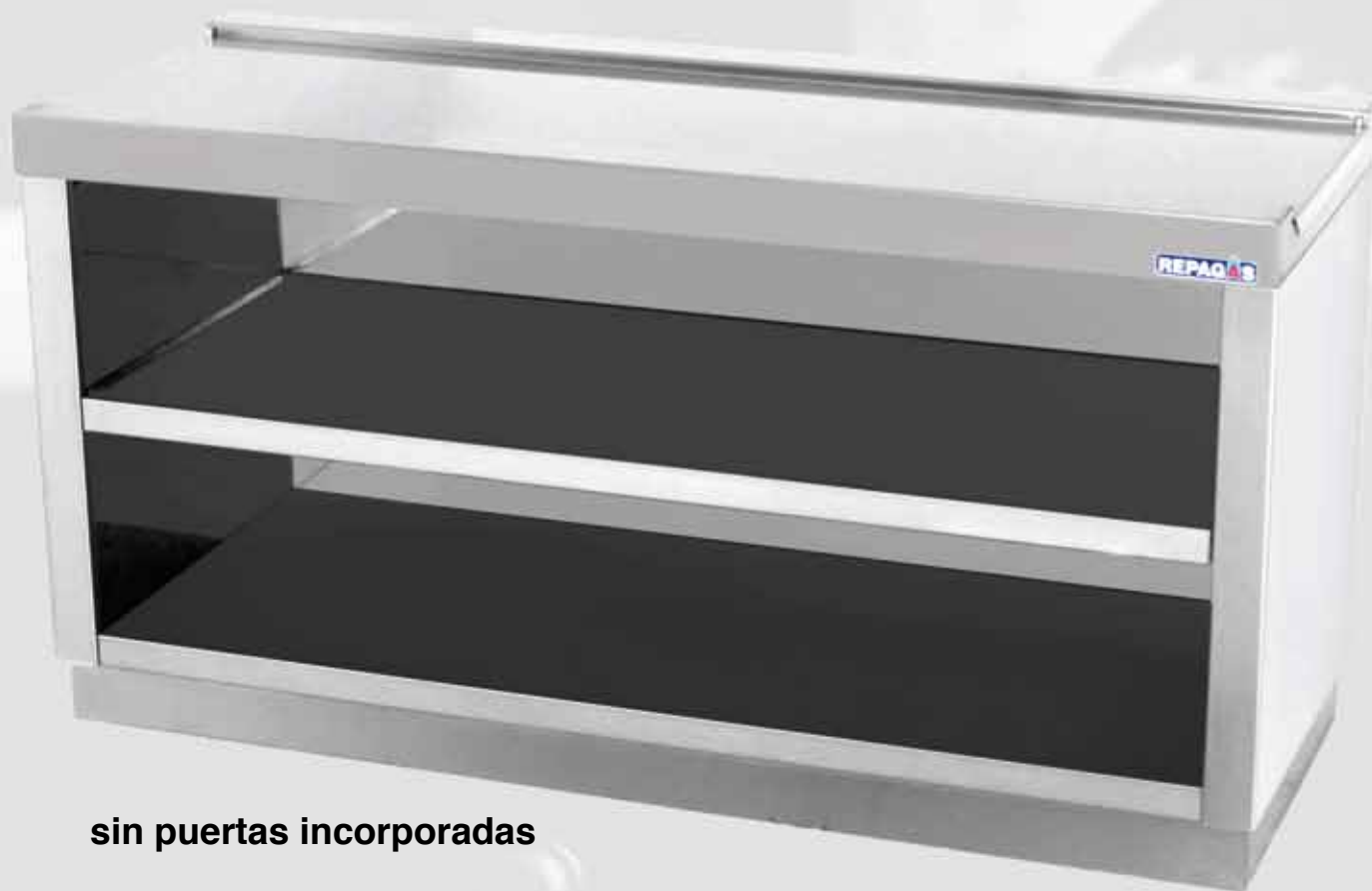


Serie 550 - Gama snack sobremesa

Soportes y módulo neutro



M45/M



sin puertas incorporadas

con puertas incorporadas



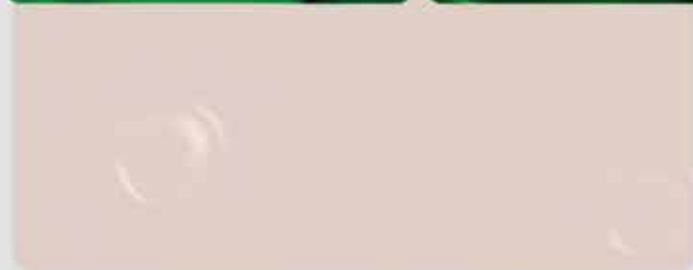
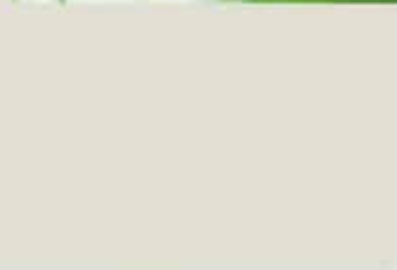
**MS-40
MS-60
MS-80
MS-90
MS-120**

puerta adicional: + 165 º / ud

Modelo	Dimensiones (mm)	Peso (kg)	PVP €
MS-40	406 x 435 x 630	21	404,00
MS-60	606 x 435 x 630	24	445,00
MS-80	806 x 435 x 630	35	484,00
MS-90	906 x 435 x 630	38	517,00
MS-120	1.206 x 435 x 630	60	605,00
M-45/M	400 x 550 x 290	12	288,00



Serie 550 - Gama Modular





Serie 550 - Gama modular

Cocinas a gas - Bajo costo

Acabado exterior en acero inoxidable AISI-304.

Encimera compuesta de fuegos abiertos con válvula de seguridad y termopar.

Quemadores con tapas de latón mecanizado y parillas en hierro fundido.

Bateas en acero inoxidable. Bandejas recoge-grasas.

Dimensiones de parrillas: 412 x 382 mm.

Hornos esmaltados con grifo valvulado, termopar y gratinador, de dimensiones: 580 x 400 x 385 mm.

Rejilla interior de serie en modelos con horno.

Modelos con armario neutro porta-bombona.

Presión de funcionamiento a gas: 37 mbar.



Serie 550 - Gama modular

Cocinas a gas - Serie Alta calidad

Acabado exterior en acero inoxidable AISI-304(18/8).

Encimera compuesta de fuegos abiertos con piloto de encendido, válvula de seguridad y termopar.

Quemadores con tapas de latón mecanizado y parrillas en hierro fundido con esmalte antiácido.

Bateas esmaltadas. Bandejas recoge-grasas.

Dimensiones de parrillas: 395 x 365 mm.

Hornos de acero inoxidable con piloto de encendido, válvula termostática MINISIT y termopar, de dimensiones 540 x 390 x 315 mm. (quemadores de acero inoxidable).

Bandeja de horno y pasamanos de serie.

Modelos con armario neutro porta-bombona.

Presión de funcionamiento a gas: 50 mbar.





Serie 550 - Gama modular

Cocinas a gas - Bajo costo



CBC-520/M



CBC-530/M

Modelo	Dimensiones (mm)	Quemadores de encimera (kw)		Potencia Total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
		6.00	8.00		GLP Kg/h	GN Nm³/h		
CBC-520/M 	800 x 550 x 240	1	1	14.00	1.096	1,479	41	830,00
CBC-530/M 	1.200 x 550 x 240	1	2	22.00	1,713	2,319	60	1.063,00

CBC-521/G



CBC-531/G



Modelo	Dimensiones (mm)	Quemadores de encimera (kw)		Gratinador (kw)	Quemadores horno (kw)	Potencia Total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
		6.00	8.00	1.70	4.50		GLP Kg/h	GN Nm ³ /h		
CBC-521/G 	800 x 550 x 850	1	1	1	1	20.20	1.574	2.134	106	1.631,00
CBC-531/G 	1.200 x 550 x 850	1	2	1	1	28,20	2,191	2,974	135	1.974,00



Serie 550 - Gama modular

Cocinas a gas - Serie Alta calidad



C-520/PM



C-520/M



C-530/PM

C-530/M



Modelo		Dimensiones (mm)	Quemadores de encimera (kw)			Potencia Total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
			6.50	8.00	10.50		GLP Kg/h	GN Nm ³ /h		
C-520/PM		600 x 550 x 300	1	1	-	14.50	1.13	1.53	40	923,00
C-530/PM		900 x 550 x 300	2	1	-	21.00	1.63	2.22	58	1.318,00
C-520/M		800 x 550 x 270	1	1	-	14.50	1.13	1.53	50	1.232,00
C-530/M		1.205 x 550 x 270	1	1	1	25.00	1.94	2.64	72	1.593,00



C-520



C-521



C-530



**C-531
C-531/G**

Modelo		Dimensiones (mm)	Quemadores de encimera (kw)			Gratinador (kw)	Quemadores horno (kw)	Potencia Total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
			6.50	8.00	10.50				GLP Kg/h	GN Nm ³ /h		
C-520		800 x 550 x 850	1	1	-	-	-	14.50	1.13	1.53	78	1.423,00
C-521		800 x 550 x 850	1	1	-	-	1	19.50	1.51	2.06	118	2.205,00
C-530		1.205 x 550 x 850	1	1	1	-	-	25.00	1.94	2.64	108	1.894,00
C-531		1.205 x 550 x 850	1	1	1	-	1	30.00	2.33	3.17	156	2.783,00
C-531/G		1.205 x 550 x 850	1	1	1	1	1	30.00	2.33	3.17	156	2.794,00

Serie 550 - Gama modular

Freidoras a gas y eléctricas • elemento neutro

Acabado exterior, cuba y tapa de acero inoxidable.

Regulación por válvula MINISIT de 110° a 190° C en los modelos a gas, con termostato de seguridad, piloto y piezo-eléctrico.

Regulación por termostato de 105° a 195° C en los modelos eléctricos, con termostato de seguridad y resistencias blindadas.

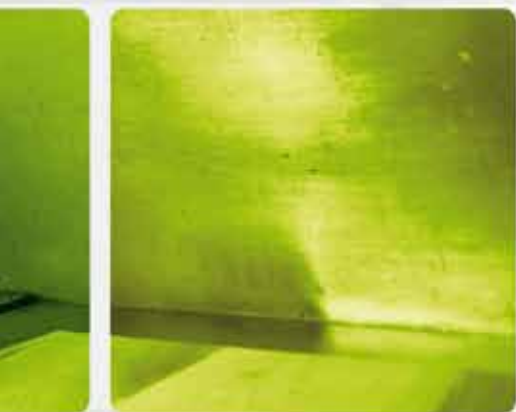
Sistema termo-pila de recuperación rápida de temperatura en los modelos a gas.

Cubas de una sola pieza.

Grifo de vaciado y filtro de residuos en todos los modelos.

Presión de funcionamiento a gas: 37 mbar.







Serie 550 - Gama modular

Freidoras a gas y eléctricas • elemento neutro



FG-125T

OPCIÓN FREIDORAS:

• Dos cestas por cuba: + 102,00 €.



FE-12



M-45 / N

Modelo	Dimensiones (mm)	Litros	Potenci a total (kw)	Consumos		Tensión	Peso (kg)	PVP €
				GLP Kg/h	GN Nm ³ /h			
FG-125T 	400 x 550 x 850	12	9.00	0.70	0.952	-	47	2.050,00
FE-12 	400 x 550 x 850	12	9.00	-	-	380 V. III+N+T	47	1.570,00
M-45/N -	400 x 550 x 850	-	-	-	-	-	30	697,00



Serie 750 - Gama Modular y puente





Serie 750 - Gama modular y puente

Cocinas a gas

Acabado exterior en acero inoxidable AISI-304(18/8).

Encimera compuesta de fuegos abiertos con piloto de encendido, válvula de seguridad y termopar.

Quemadores con tapas de latón mecanizado y parillas en hierro fundido con esmalte antiácido.

Bateas esmaltadas. Bandejas recoge-grasas.

Dimensiones de parrillas: 395 x 290 mm.

Hornos en acero inoxidable con piloto de encendido, válvula termostática MINISIT y termopar, de dimensiones 540 x 590 x 315 mm. (quemadores de acero inoxidable).

Modelos con armario neutro. Presión de funcionamiento a gas: 50 mbar.







Serie 750 - Gama modular y puente

Cocinas a gas



HP-14/P



C-720



C-720/M

Modelo	Dimensiones (mm)	Quemadores de encimera (kw)			Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
		6.50	8.00	14.50		GLP Kg/h	GN Nm ³ /h		
HP-14/P 	550 x 750 x 350	-	-	1	14.50	1.12	1.53	42	1.006,00
C-720 	400 x 750 x 850	1	1	-	14.50	1.13	1.53	64	1.395,00
C-720/M 	400 x 750 x 350	1	1	-	14.50	1.13	1.53	47	1.205,00



C-740



C-741

Modelo	Dimensiones (mm)	Quemadores de encimera (kw)		Quemador de horno (kw)	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
		6.50	8.00	7.50		GLP Kg/h	GN Nm ³ /h		
C-740/M 	800 x 750 x 350	2	2	-	29.00	2.26	3.06	80	1.891,00
C-740 	800 x 750 x 850	2	2	-	29.00	2.26	3.06	108	2.120,00
C-741 	800 x 750 x 850	2	2	1	36.50	2.84	3.86	154	2.952,00



Serie 750 - Gama modular y puente

Cocinas a gas

C-710/RM



C-711/R



C-731/R



Modelo	Dimensiones (mm)	Quemadores de encimera (kw)		Quemadores bajo placa (kw)	Quemador de horno (kw)	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
		6.50	8.00	10.50	7.50		GLP Kg/h	GN Nm³/h		
C-710/RM 	800 x 750 x 350	-	-	1	-	10.50	0.82	1.11	120	2.353,00
C-711/R 	800 x 750 x 850	-	-	1	1	18.00	1.40	1.90	196	3.370,00
C-731/R 	1.205 x 750 x 850	1	1	1	1	32.50	2.52	3.44	260	4.646,00



C-761



C-741/1P



Modelo		Dimensiones (mm)	Quemadores de encimera (kw)		Quemadores bajo placa (kw)	Quemador de horno (kw)	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
			6.50	8.00	9.50	7.50		GLP Kg/h	GN Nm ³ /h		
C-760		1.205 x 750 x 850	3	3	-	-	43.50	3.39	4.60	148	2.789,00
C-761		1.205 x 750 x 850	3	3	-	1	51.00	3.97	5.39	208	3.770,00
C-741/1P		1.205 x 750 x 850	2	2	1	1	46.00	3.58	4.86	226	4.018,00

Serie 750 - Gama modular y puente

Fry-tops a gas

Acabado exterior en acero inoxidable AISI-304(18/8).

Encimera compuesta por placa lisa, ranurada o lisa/ranurada (LR).

Palastro de acero rectificado de 15 mm. de espesor ó con baño de cromo duro de 18 mm. (50 - 100 micras).

Quemadores tubulares en acero inoxidable con grifos de seguridad, termopar y piloto de encendido.

Regulación por válvula termostática MINISIT de 100° a 285° C y termostato de seguridad en los modelos de cromo duro.

Todos los modelos con cajón recoge-grasas. Entrepaño en acero inoxidable.

Presión de funcionamiento a gas: 50 mbar.







Serie 750 - Gama modular y puente

Fry-tops a gas



FT-71



FT-71/M

FT-72/M



FT-72

Modelo		Dimensiones (mm)	Quemadores bajo placa (kw)	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
			11.00		GLP Kg/h	GN Nm³/h		
FT-71/M		400 x 750 x 350	1	11.00	0.85	1.16	65	1.460,00
FT-71		400 x 750 x 850	1	11.00	0.85	1.16	72	1.600,00
FT-72/M		800 x 750 x 350	2	22.00	1.71	2.33	104	2.080,00
FT-72/M LR		800 x 750 x 350	2	22.00	1.71	2.33	104	2.170,00
FT-72		800 x 750 x 850	2	22.00	1.71	2.33	120	2.300,00
FT-72 LR		800 x 750 x 850	2	22.00	1.71	2.33	120	2.370,00

FT-71/CDM**FT-71/CD****FT-72/CD****FT-72/CDM**

Modelo	Dimensiones (mm)	Quemadores bajo placa (kw)	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
		11.00		GLP Kg/h	GN Nm³/h		
FT-71/CDM Cromo Duro	 400 x 750 x 350	1	11.00	0.85	1.16	83	1.856,00
FT-71/CD Cromo Duro	 400 x 750 x 850	1	11.00	0.85	1.16	86	1.971,00
FT-72/CDM Cromo Duro	 800 x 750 x 350	2	22.00	1.71	2.33	124	2.821,00
FT-72/CDM LR Cromo Duro	 800 x 750 x 350	2	22.00	1.71	2.33	124	2.940,00
FT-72/CD Cromo Duro	 800 x 750 x 850	2	22.00	1.71	2.33	138	2.978,00
FT-72/CD LR Cromo Duro	 800 x 750 x 850	2	22.00	1.71	2.33	138	3.150,00

Serie 750 - Gama modular y puente

Freidoras a gas y eléctricas

Acabado exterior, cuba y tapa de acero inoxidable.

Regulación por válvula MINISIT de 110° a 190° C en los modelos a gas, con termostato de seguridad, piloto y piezo-eléctrico.

Regulación por termostato de 105° a 195° C en los modelos eléctricos, con termostato de seguridad y resistencias blindadas.

Sistema termo-pila de recuperación rápida de temperatura en los modelos a gas "T".

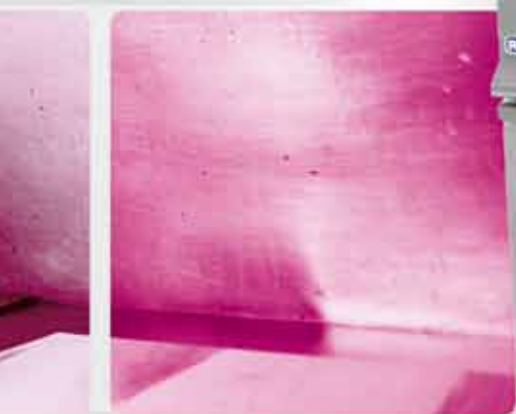
Cubas de una sola pieza (excepto FE-10/M).

Grifo de vaciado en todos los modelos.

Filtro de residuos en todos los modelos de pie.

Presión de funcionamiento a gas: 37 mbar.







Serie 750 - Gama modular y puente

Freidoras a gas y eléctricas



FG-157/P

FG-157T



FG-307T



OPCIONES FREIDORAS GAS:

- FG-157/P con dos cestas por cuba: **+ 102,00 €**
- FG-157T con dos cestas por cuba: **+ 105,00 €**
- FG-307T con dos cestas por cuba: **+ 210,00 €**

Modelo	Dimensiones (mm)	Litros	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
				GLP Kg/h	GN Nm³/h		
FG-157/P*	 400 x 750 x 350	12	9.00	0.70	0.952	44	2.090,00
FG-157T	 400 x 750 x 850	15	12.00	0.93	1.27	51	2.300,00
FG-307T	 800 x 750 x 850	15 + 15	12.00 + 12.00	1.86	2.54	88	3.720,00

* FG-157/P: Hasta fin de existencias.



FE-10/M



FE-20



FE-20+20

OPCIONES FREIDORAS ELÉCTRICAS:

- F E-20 con dos cestas por cuba: + **105,00 €**
- F E-20 potenciada con 16.50 kw: + **142,00 €**
- F E-20 potenciada con 16.50 kw y dos cestas por cuba: + **247,00€**
- F E-20+20 con dos cestas por cuba: + **210,00€**
- F E-20+20 potenciada con 16.50+16.50 kw: + **120,00€**
- F E-20+20 potenciada con 16.50+16.50 kw y dos cestas por cuba: + **330,00€**

Modelo		Dimensiones (mm)	Litros	Potencia total (kw)	Tensión	Peso (kg)	PVP €
FE-10/M*		400 x 750 x 350	10	5.00	220 V. II+T	26	1.660,00
FE-20		400 x 750 x 850	15	10.00	380 V. III+N+T	51	1.850,00
FE-20+20		800 x 750 x 850	15 + 15	10.00 + 10.00	380 V. III+N+T	88	3.450,00

* FE-10/M: Hasta fin de existencias.

Serie 750 - Gama modular y puente

Marmita y sarten basculante a gas

Acabado exterior, cuba y tapa de acero inoxidable.

Quemador tubular, termopar y piloto de encendido en ambos modelos.

Grifo de llenado de agua.

Regulación por válvula termostática MINISIT de 0° a 205° C en sarten basculante

Grifo de vaciado en Marmita.

Presión de funcionamiento a gas: 50 mbar.







Serie 750 - Gama modular y puente

Marmita y sarten basculante a gas



MG-78



SB-730

Modelo		Dimensiones (mm)	Capacidad total (litros)	Potencia (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
					GLP Kg/h	GN Nm3/h		
MG-78		800 x 750 x 850	80	18.00	1.40	1.90	100	3.970,00
SB-730		800 x 750 x 850	47	17.00	1.32	1.80	150	5.100,00

Serie 750 - Gama modular y puente

Barbacoas a gas

Acabado exterior en acero inoxidable AISI-304 (18/8).

Parilla de acero inox regulable en altura con briquetas de cerámica.

Quemadores tubulares en acero inox.

Grifos de seguridad con termopar y piloto de encendido.

Todos los modelos con cajón recoge-grasas.

Petos laterales y trasero.

Presión de funcionamiento a gas: 37 mbar.







Serie 750 - Gama modular y puente

Barbacoas



BAR-71/E



BAR-71

BAR-72/E



Modelo	Dimensiones (mm)	Superficie útil (dm ²)	Quemadores (kw)	Potencia total (kw)	Consumo		Peso (kg)	PVP €
			11.50		GLP Kg/h	GN Nm ³ /h		
BAR-71/E 	400 x 750 x 350	20	1	11.50	0.89	1.22	49	1.675,00
BAR-71 	400 x 750 x 850	20	1	11.50	0.89	1.22	66	1.820,00
BAR-72/E 	800 x 750 x 350	40	2	23.00	1.79	2.43	82	2.461,00

BAR-72



Modelo	Dimensiones (mm)	Superficie útil (dm ²)	Quemadores (kw)	Potencia total (kw)	Consumo		Peso (kg)	PVP €
			11.50		GLP Kg/h	GN Nm ³ /h		
BAR-72	 800 x 750 x 850	40	2	23.00	1.79	2.43	100	2.720,00

Serie 750 - Gama modular y puente

Baños maría • cuece pasta

Acabado exterior en acero inoxidable.

Quemadores tubulares y regulación por válvula termostática de 30° a 100° C en los modelos de baños maría a gas.

Grifo de regulación en el cuece pastas.

Resistencias blindadas y regulación por termostato de 30° a 90° C en los modelos eléctricos.

Grifos de toma de agua y desagüe.

Presión de funcionamiento a gas en baños maría: 37 mbar.

Presión de funcionamiento a gas en cuece pastas: 50 mbar.







Serie 750 - Gama modular y puente

Baños maría • cuece pasta

BM-71/M



BM-72/M



BM-71
BM-71/E



BM-72
BM-72/E



CP-71



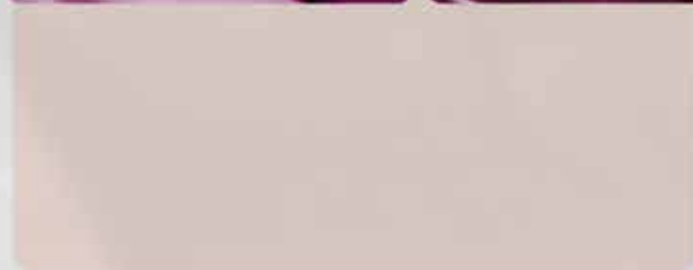
Modelo	Dimensiones (mm)	Litros	Distribución cubetas recomendada	Potencia total (kw)	Consumo		Tensión	Peso (kg)	PVP €
					GLP Kg/h	GN Nm ³ /h			
BM-71	 400 x 750 x 850	23	1 de ½ 2 de ¼	4.50	0.35	0.48	-	46	1.432,00
BM-71/M	 400 x 750 x 350	23	1 de ½ 2 de ¼	4.50	0.35	0.48	-	33	1.275,00
BM-71/E	 400 x 750 x 850	23	1 de ½ 2 de ¼	3.00	-	-	220 V. II+T	46	1.450,00
BM-72	 800 x 750 x 850	52	2 de ½ 4 de ¼	4.50	0.35	0.48	-	66	1.907,00
BM-72/M	 800 x 750 x 350	52	2 de ½ 4 de ¼	4.50	0.35	0.48	-	48	1.525,00
BM-72/E	 800 x 750 x 850	52	2 de ½ 4 de ¼	4.50	-	-	380 V. III+N+T	66	1.775,00
CP-71	 400 x 750 x 850	21	2 de 1/3	9.75	0.76	1.03	-	62	2.420,00

Serie 750 - Gama modular y puente

Elementos neutros

Cajón en los modelos puente. Entrepaños en los modelos de pie.

Acabado total en acero inoxidable.







Serie 750 - Gama modular y puente

Elementos neutros

M-47/M



M-87/M



M-47/N



M-87/N



Modelo	Dimensiones (mm)	Peso (kg)	PVP €
M-47/M	400 x 750 x 350	27	750,00
M-47/N	400 x 750 x 850	39	722,00
M-87/M	800 x 750 x 350	40	895,00
M-87/N	800 x 750 x 850	55	890,00

Serie 750 - Gama modular y puente

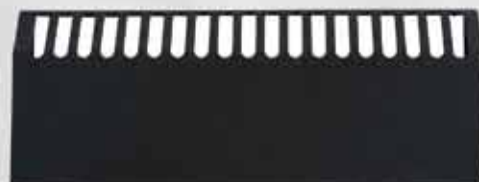
Soportes







ACCESORIOS	DENOMINACIÓN	CÓDIGO	PVP €
	Remate para bloques centrales	Completo 52504000 Partido 52505000	62,00



ACCESORIOS	DENOMINACIÓN	CÓDIGO	PVP €
------------	--------------	--------	----------



Pata individual para bloque puente	52511000	415,00
------------------------------------	----------	---------------

ACCESORIOS	DENOMINACIÓN	CÓDIGO	PVP €
------------	--------------	--------	----------



Kit patas para aparatos sueltos	4 x 40900023	65,28
---------------------------------	-----------------	--------------

	Modelo	Dimensiones (mm)	PVP €
--	--------	---------------------	----------

CON DOS PATAS



SP-705	2.000	1.476,00
SP-706	2.400	1.822,00
SP-707	2.800	1.856,00
SP-708	3.200	1.939,00
SP-709	3.600	1.962,00
SP-7010	4.000	2.052,00
SP-7011	4.400	2.130,00

	Modelo	Dimensiones (mm)	PVP €
--	--------	---------------------	----------

CON APARATO DE PIE Y PATA



SP-714	1.600 + aparato	1.028,00
SP-715	2.000 + aparato	1.032,00
SP-716	2.400 + aparato	1.381,00
SP-717	2.800 + aparato	1.415,00
SP-718	3.200 + aparato	1.510,00
SP-719	3.600 + aparato	1.498,00

	Modelo	Dimensiones (mm)	PVP €
--	--------	---------------------	----------

CON DOS APARATOS DE PIE



SP-723	1.200 + aparatos	544,00
SP-724	1.600 + aparatos	587,00
SP-725	2.000 + aparatos	600,00
SP-726	2.400 + aparatos	949,00
SP-727	2.800 + aparatos	987,00

Serie 900 - Gama Modular y puente





Serie 900 - Gama modular y puente

Cocinas a gas y eléctricas

Acabado exterior en acero inoxidable AISI-304 (18/8).

Encimera compuesta de fuegos abiertos con piloto de encendido, válvula de seguridad y termopar en los modelos a gas.

Placas de hierro fundido con embellecedor en los modelos eléctricos.

Quemadores con tapas de latón mecanizado (excepto modelos HP-26 y HP-26/M) y parillas en hierro fundido con esmalte antiácido.

Bateas esmaltadas.

Bandejas recoge-grasas.

Dimensiones de parrillas: 395 x 365 mm.

Dimensiones de placas eléctricas: 300 x 300 mm.

Hornos y quemadores en acero inoxidable con piloto de encendido, válvula termostática MINISIT y termopar, de dimensiones 540 x 740 x 315 mm en modelos a gas. Resistencias en modelos eléctricos.

Horno extra grande en modelo C-961H de dimensiones 940 x 740 x 315 mm. y quemador de acero inoxidable.

Presión de funcionamiento a gas: 50 mbar.







Serie 900 - Gama modular y puente

Cocinas a gas y eléctricas



HP-26/M

HP-26



C-920/M



Modelo	Dimensiones (mm)	Quemadores de encimera (kw)			Placas Eléctricas (kw)		Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
		8.00	10.50	26.50	3.00	4.00		GLP Kg/h	GN Nm ³ /h		
HP-26/M 	800 x 900 x 350	-	-	1	-	-	26.50	2.06	2.80	118	2.050,00
HP-26 	800 x 900 x 850	-	-	1	-	-	26.50	2.06	2.80	122	2.450,00
C-920/M 	400 x 900 x 350	1	1	-	-	-	18.50	1.44	1.95	50	1.278,00
CE-920/M 	400 x 900 x 350	-	-	-	1	1	7.00	-	-		1.950,00



C-920



C-940/M



CE-940/M

Modelo	Dimensiones (mm)	Quemadores de encimera (kw)			Placas Eléctricas (kw)		Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
		6.50	8.00	10.50	3.00	4.00		GLP Kg/h	GN Nm³/h		
C-920	 400 x 900 x 850	-	1	1	-	-	18.50	1.44	1.95	76	1.500,00
CE-920	 400 x 900 x 850	-	-	-	1	1	7.00	-	-		2.535,00
C-940/M	 800 x 900 x 350	1	2	1	-	-	33.00	2.57	3.49	90	2.005,00
CE-940/M	 800 x 900 x 350	-	-	-	3	1	13.00	-	-		3.150,00



Serie 900 - Gama modular y puente

Cocinas a gas y eléctricas



C-940



C-941



CE-941

Modelo	Dimensiones (mm)	Quemadores de encimera (kw)			Quemadores de horno (kw)	Placas eléctricas (kw)		Resistencias horno (kw)	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
		6.50	8.00	10.50		3.00	4.00			GLP Kg/h	GN Nm³/h		
C-940 	800 x 900 x 850	1	2	1	-	-	-	-	33.00	2.57	3.49	88	2.263,00
CE-940 	800 x 900 x 850	-	-	-	-	3	1	-	13.00	-	-		3.390,00
C-941 	800 x 900 x 850	1	2	1	1	-	-	-	41.00	3.19	4.33	178	3.250,00
CE-941 	800 x 900 x 850	-	-	-	-	3	1	1	19.00	-	-		5.260,00



C-911/R



C-910/RM



C-931/R

Modelo	Dimensiones (mm)	Quemadores de encimera (kw)			Quemadores bajo placa (kw)	Quemadores de horno (kw)	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
		6.50	8.00	10.50				GLP Kg/h	GN Nm³/h		
C-911/R 	800 x 900 x 850	-	-	-	1	1	18.50	1.44	1.95	230	3.555,00
C-910/RM 	800 x 900 x 350	-	-	-	1	-	10.50	0.78	1.11	140	2.550,00
C-931/R 	1.205 x 900 x 850	-	1	1	1	1	37.00	2.87	3.91	306	4.930,00



Serie 900 - Gama modular y puente

Cocinas a gas y eléctricas



C-960

C-961



Modelo		Dimensiones (mm)	Quemadores de encimera (kw)			Quemadores de horno (kw)	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
			6.50	8.00	10.50			GLP Kg/h	GN Nm³/h		
C-960		1.205 x 900 x 850	2	2	2	-	50.00	3.89	5.28	172	3.120,00
C-961		1.205 x 900 x 850	2	2	2	1	58.00	4.51	6.13	238	4.302,00



C-961H



C-941/1P

Modelo		Dimensiones (mm)	Quemadores de encimera (kw)			Quemadores bajo placa (kw)	Quemadores de horno (kw)		Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
			6.50	8.00	10.50		8.00	14.00		GLP Kg/h	GN Nm³/h		
C-961H		1.205 x 900 x 850	2	2	2	-	-	1	64.00	4.98	6.76	266	4.868,00
C-941/1P		1.205 x 900 x 850	1	2	1	1	1	-	51.50	4.01	5.44	264	4.650,00



Serie 900 - Gama modular y puente
Cocinas a gas y eléctricas

C-982



C-962/1P



C-942/2P



Modelo	Dimensiones (mm)	Quemadores de encimera (kw)			Quemadores bajo placa (kw)	Quemadores de horno (kw)	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
		6.50	8.00	10.50	10.50	8.00		GLP Kg/h	GN Nm³/h		
C-982	 1.600 x 900 x 850	2	3	3	-	2	4.50	6.58	8.93	336	5.988,00
C-962/1P	 1.600 x 900 x 850	2	2	2	1	2	76.50	5.95	8.08	364	6.270,00
C-942/2P	 1.600 x 900 x 850	1	2	1	2	2	70.00	5.45	7.40	382	6.390,00

Serie 900 - Gama modular y puente

Fry-tops a gas y eléctricos

Acabado exterior en acero inoxidable AISI-304(18/8).

Encimera compuesta por placa lisa, ranurada o lisa/ranurada (LR).

Palastro de acero rectificado de 15 mm. de espesor ó con baño de cromo duro de 18 mm. (50 - 100 micras).

Quemadores tubulares en acero inoxidable con grifos de seguridad, termopar y piloto de encendido en los modelos a gas.

Resistencias rectangulares en los eléctricos.

Regulación por válvula termostática MINISIT de 100° a 285° C y termostato de seguridad en los modelos de cromo duro a gas.

Todos los modelos con cajón recoge-grasas.

Entrepañó en acero inoxidable.

Presión de funcionamiento a gas: 50 mbar.







Serie 900 - Gama modular y puente

Fry-tops a gas y eléctricos



FT-91/M



FT-91

Modelo	Dimensiones (mm)	Quemadores bajo placa (kw)	Resistencias (kw)	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
		13.00	6.60		GLP Kg/h	GN Nm³/h		
FT-91/M 	400 x 900 x 350	1	-	13.00	0.97	1.32	72	1.535,00
FTE-91/M 	400 x 900 x 350	-	1	6.60	-	-		2.100,00
FT-91 	400 x 900 x 850	1	-	13.00	0.97	1.32	90	1.712,00
FTE-91 	400 x 900 x 850	-	1	6.60	-	-		2.280,00

FT-92/M**FTE-92/M****FT-92****FTE-92**

Modelo	Dimensiones (mm)	Quemadores bajo placa (kw)	Resistencias (kw)	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
		13.00	6.60		GLP Kg/h	GN Nm³/h		
FT-92/M	 800 x 900 x 350	2	-	26.00	1.94	2.64	120	2.205,00
FT-92/M LR	 800 x 900 x 350	2	-	26.00	1.94	2.64	120	2.293,00
FTE-92/M	 800 x 900 x 350	-	2	13.20	-	-		2.980,00
FT-92	 800 x 900 x 850	2	-	26.00	1.94	2.64	154	2.560,00
FT-92 LR	 800 x 900 x 850	2	-	26.00	1.94	2.64	154	2.618,00
FTE-92	 800 x 900 x 850	-	2	13.20	-	-		3.250,00



Serie 900 - Gama modular y puente

Fry-tops a gas y eléctricos

FT-91/CDM



FT-92/CDM



FT-92/CD



FT-91/CD



Modelo	Dimensiones (mm)	Quemadores bajo placa (kw)	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
		13.00		GLP Kg/h	GN Nm³/h		
FT-91/CDM Cromo Duro	 400 x 900 x 350	1	13.00	0.97	1.32	84	1.985,00
FT-91/CD Cromo Duro	 400 x 900 x 850	1	13.00	0.97	1.32	99	2.175,00
FT-92/CDM Cromo Duro	 800 x 900 x 350	2	26.00	1.94	2.64	156	3.100,00
FT-92/CDM LR Cromo Duro	 800 x 900 x 350	2	26.00	1.94	2.64	156	3.105,00
FT-92/CD Cromo Duro	 800 x 900 x 850	2	26.00	1.94	2.64	166	3.440,00
FT-92/CD LR Cromo Duro	 800 x 900 x 850	2	26.00	1.94	2.64	166	3.430,00

Serie 900 - Gama modular y puente

Freidoras a gas y eléctricas

Acabado exterior, cuba y tapa de acero inoxidable.

Regulación por válvula MINISIT de 110° a 190° C en los modelos a gas, con termostato de seguridad, piloto y piezo-eléctrico.

Regulación por termostato de 105° a 195° C en los modelos eléctricos, con termostato de seguridad y resistencias blindadas.

Sistema termo-pila de recuperación rápida de temperatura en los modelos a gas "T".

Cubas de una sola pieza (excepto FE-17/M).

Grifo de vaciado en todos los modelos.

Filtro de residuos en todos los modelos de pie.

Presión de funcionamiento a gas: 37 mbar.







Serie 900 - Gama modular y puente

Freidoras a gas y eléctricas

FG-159/PT



FG-159 T



FG-309 T



OPCIONES FREIDORAS GAS:

- FG-159/PT y FG-159T con dos cestas por cuba: + 105,00 €
- FG-309T con dos cestas por cuba: + 210,00 €

Modelo	Dimensiones (mm)	Litros	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
				GLP Kg/h	GN Nm³/h		
FG-159/PT	 400 x 900 x 350	15	12.00	0.93	1.27	44	2.481,00
FG-159T	 400 x 900 x 850	17	12.00	0.93	1.27	59	2.670,00
FG-309T	 800 x 900 x 850	17 + 17	12.00 + 12.00	1.86	2.54	100	4.843,00



FE-17/M



FE-30

FE-30+30



OPCIONES FREIDORAS ELÉCTRICAS:

- FE-30 con dos cestas por cuba: **+ 105,00 €**
- FE-30 potenciada con 16.50 kw: **+ 159,00 €**
- FE-30 potenciada con 16.50 kw y dos cestas por cuba: **+ 264,00€**
- FE-30+30 con dos cestas por cuba: **+ 210,00€**
- FE-30+30 potenciada con 16.50+16.50 kw: **+ 424,00€**
- FE-30+30 potenciada con 16.50+16.50 kw y dos cestas por cuba: **+ 634,00€**

Modelo		Dimensiones (mm)	Litros	Potencia total (kw)	Tensión	Peso (kg)	PVP €
FE-17/M*		400 x 900 x 350	17	10.00	380 V. III+T	30	1.412,00
FE-30		400 x 900 x 850	17	10.00	380 V. III+N+T	59	2.241,00
FE-30+30		800 x 900 x 850	17 + 17	10.00 + 10.00	380 V. III+N+T	100	3.931,00

* FE-17/M: Hasta fin de existencias.

Serie 900 - Gama modular y puente

Marmita y sartén basculante a gas

Acabado exterior, cuba y tapa de acero inoxidable.

Quemador tubular, termopar y piloto de encendido en ambos modelos.

Grifo de llenado de agua.

Regulación por válvula termostática MINISIT de 0° a 205° C con termostato de seguridad en Sartén Basculante.

Grifo de vaciado en Marmita.

Presión de funcionamiento a gas: 50 mbar.

Aparatos de gran capacidad

Acabado exterior, cuba y tapa de acero inoxidable.

Quemador tubular, termopar y piloto de encendido en ambos modelos (con termopila en modelo SB-9120).

Encendido piloto a través de pila de 1,5 V. con transformador.

Grifo de llenado de agua.

Regulación por válvula termostática 820 NOVA MV en modelo SB-9120 (50° C - 300° C).

Grifo de vaciado.

Presión de funcionamiento a gas: 37 mbar.







Serie 900 - Gama modular y puente

Marmita y sartén basculante a gas

MG-91
MG-95



MPG-95
Presión



MBM-95
Fuego indirecto



SB-940



Modelo		Dimensiones (mm)	Capacidad total (litros)	Potencia (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
					GLP Kg/h	GN Nm3/h		
MG-91		800 x 900 x 850	100	22.00	1.71	2.33	118	4.050,00
MG-95		800 x 900 x 850	150	22.00	1.71	2.33	120	4.300,00
MPG-95 Presión		800 x 900 x 850	150	22.00	1.71	2.33	145	5.900,00
MBM-95 Fuego indirecto		800 x 900 x 850	150	24.00	1.86	2.54	168	6.250,00
SB-940		800 x 900 x 850	80	20.00	1.55	2.11	170	5.500,00

Aparatos de gran capacidad



MG-9200



SB-9120

Modelo		Dimensiones (mm)	Capacidad total (litros)	Potencia (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
					GLP Kg/h	GN Nm3/h		
MG-9200		900 x 900 x 950	200	32.00	2.52	3.38	175	5.080,00
SB-9120		1.200 x 900 x 900	120	30.00	2.30	3.20	245	6.675,00

Serie 900 - Gama modular y puente

Barbacoas a gas

Acabado exterior en acero inoxidable AISI-304 (18/8).

Parilla de acero inox regulable en altura con briquetas de cerámica.

Quemadores tubulares en acero inox.

Grifos de seguridad con termopar y piloto de encendido.

Todos los modelos con cajón recoge-grasas.

Petos laterales y trasero.

Presión de funcionamiento a gas: 37 mbar.







Serie 900 - Gama modular y puente **Barbacoa**

BAR-91/E



BAR-91



BAR-92/E





BAR-92

Modelo		Dimensiones (mm)	Superficie útil (dm ²)	Quemadores (kw)	Potencia total (kw)	Consumo		Peso (kg)	PVP €
				13.00		GLP Kg/h	GN Nm ³ /h		
BAR-91/E		400 x 900 x 350	26	1	13.00	1.01	1.37	70	1.741,00
BAR-91		400 x 900 x 850	26	1	13.00	1.01	1.37	78	1.915,00
BAR-92/E		800 x 900 x 350	53	2	26.00	2.02	2.75	110	2.715,00
BAR-92		800 x 900 x 850	53	2	26.00	2.02	2.75	118	2.954,00

Serie 900 - Gama modular y puente

Baños maría • cuece pasta

Acabado exterior en acero inoxidable.

Quemadores tubulares y regulación por válvula termostática de 30° a 100° C en los modelos de baños maría a gas.

Grifo de regulación en el cuece pastas.

Resistencias blindadas y regulación por termostato de 30° a 90° C en los modelos eléctricos.

Grifos de toma de agua y desagüe.

Presión de funcionamiento a gas en baños maría: 37 mbar.

Presión de funcionamiento a gas en cuece pastas: 50 mbar.







Serie 900 - Gama modular y puente

Baños maría • cuece pasta

BM-91/M



**BM-91
BM-91/E**



BM-92/M





CP-91



**BM-92
BM-92/E**

Modelo	Dimensiones (mm)	Litros	Distribución cubetas recomendada	Potencia total (kw)	Consumo		Tensión	Peso (kg)	PVP €
					GLP Kg/h	GN Nm³/h			
BM-91	 400 x 900 x 850	29	1 de ½ 2 de ¼ 2 de 1/6	5.20	0.40	0.55	-	56	1.600,00
BM-91/M	 400 x 900 x 350	29	1 de ½ 2 de ¼ 2 de 1/6	5.20	0.40	0.55	-	36	1.325,00
BM-91/E	 400 x 900 x 850	29	1 de ½ 2 de ¼ 2 de 1/6	3.00	-	-	220 V. II+T	56	1.650,00
BM-92	 800 x 900 x 850	67	2 de ½ 4 de ¼ 4 de 1/6	5.20	0.40	0.55	-	78	2.150,00
BM-92/M	 800 x 900 x 350	67	2 de ½ 4 de ¼ 4 de 1/6	5.20	0.40	0.55	-	54	1.850,00
BM-92/E	 800 x 900 x 850	67	2 de ½ 4 de ¼ 4 de 1/6	4.50	-	-	380 V. III+N+T	78	2.150,00
CP-91	 400 x 900 x 850	32	3 de 1/3	11.50	0.89	1.22	-	70	2.635,00

Serie 900 - Gama modular y puente

Elementos neutros

Acabado total en acero inoxidable.

Entrepaños en los modelos de pie.

Cajón en los modelos puente.







Serie 900 - Gama modular y puente

Elementos neutros

M-49/M



M-49/N



M-89/M





M-89/N

Modelo	Dimensiones (mm)	Peso (kg)	PVP €
M-49/M	400 x 900 x 350	28	776,00
M-49/N	400 x 900 x 850	44	800,00
M-89/M	800 x 900 x 350	54	950,00
M-89/N	800 x 900 x 850	62	1.005,00

Serie 900 - Gama modular y puente

Soportes







Serie 900 - Gama modular y puente

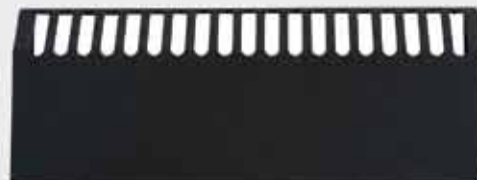
Soportes

ACCESORIOS	DENOMINACIÓN	CÓDIGO	PVP €
------------	--------------	--------	----------

Remate para
bloques centrales

Completo
52504000
Partido
52505000

62,00



ACCESORIOS	DENOMINACIÓN	CÓDIGO	PVP €
------------	--------------	--------	----------



Pata individual
para bloque
puente

52509000

451,00

ACCESORIOS	DENOMINACIÓN	CÓDIGO	PVP €
------------	--------------	--------	----------



Kit patas para
aparatos sueltos

4 x
40900023

65,28

	Modelo	Dimensiones (mm)	PVP €
--	--------	------------------	-------

CON DOS PATAS



SP-05	2.000	1.487,00
SP-06	2.400	1.836,00
SP-07	2.800	1.869,00
SP-08	3.200	1.950,00
SP-09	3.600	1.975,00
SP-010	4.000	2.065,00
SP-011	4.400	2.142,00

	Modelo	Dimensiones (mm)	PVP €
--	--------	------------------	-------

CON APARATO DE PIE Y PATA



SP-14	1.600 + aparato	1.035,00
SP-15	2.000 + aparato	1.042,00
SP-16	2.400 + aparato	1.390,00
SP-17	2.800 + aparato	1.492,00
SP-18	3.200 + aparato	1.516,00
SP-19	3.600 + aparato	1.541,00

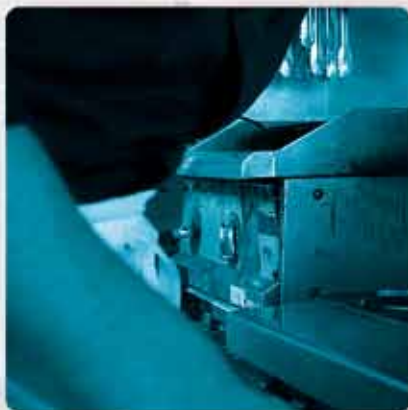
	Modelo	Dimensiones (mm)	PVP €
--	--------	------------------	-------

CON DOS APARATOS DE PIE



SP-23	1.200 + aparatos	546,00
SP-24	1.600 + aparatos	589,00
SP-25	2.000 + aparatos	603,00
SP-26	2.400 + aparatos	951,00
SP-27	2.800 + aparatos	990,00

Serie 1100 - Gama Modular y puente





Serie 1100 - Gama modular y puente

Cocinas a gas

Acabado exterior en acero inoxidable AISI-304(18/8).

Encimera compuesta de fuegos abiertos con piloto de encendido, válvula de seguridad y termopar.

Quemadores con tapas de latón mecanizado y parillas en hierro fundido con esmalte antiácido.

Bateas esmaltadas. Bandejas recoge-grasas.

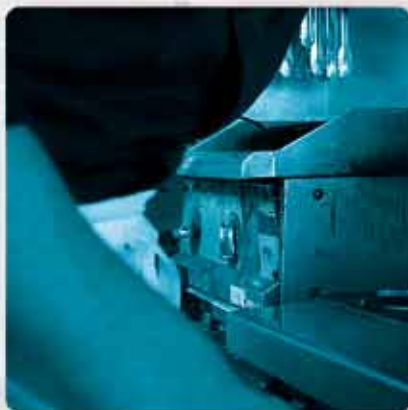
Pasamanos en todos los modelos (excepto C-1120/M y C-1140/M)

Grifo columna de agua en todos los modelos (excepto C-1120/M)

Dimensiones de parrillas: 395 x 365 mm.

Hornos pasantes en acero inoxidable con piloto de encendido, válvula termostática MINISIT y termopar (quemadores de acero inoxidable).

Presión de funcionamiento a gas: 50 mbar.







Serie 1100 - Gama modular y puente

Cocinas a gas

C-1120/M



C-1140/M



C-1140



C-1141



Modelo	Dimensiones (mm)	Quemadores de encimera (kw)			Quemadores de horno (kw)	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
		6.50	8.00	10.50			GLP Kg/h	GN Nm³/h		
C-1120/M	 400 x 1.100 x 350	-	-	2	-	21.00	1.64	2.22	56	1.431,00
C-1140/M	 800 x 1.100 x 350	1	1	2	-	35.50	2.76	3.75	115	2.340,00
C-1140	 925 x 1.100 x 850	1	1	2	-	35.50	2.76	3.75	180	3.800,00
C-1141	 925 x 1.100 x 850	1	1	2	1	46.00	3.58	4.86	238	4.415,00

C-1161**C-1180****C-1182**

Modelo	Dimensiones (mm)	Quemadores de encimera (kw)			Quemadores de horno (kw)	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
		6.50	8.00	10.50			GLP Kg/h	GN Nm³/h		
C-1161	 1.400 x 1.100 x 850	2	2	2	1	60.50	4.71	6.39	308	5.475,00
C-1180	 1.725 x 1.100 x 850	2	3	3	-	68.50	5.33	7.24	266	4.990,00
C-1182	 1.725 x 1.100 x 850	2	3	3	2	89.50	6.97	9.46	432	7.493,00

Serie 1100 - Gama modular y puente

Fry-tops a gas

Acabado exterior en acero inoxidable AISI-304(18/8).

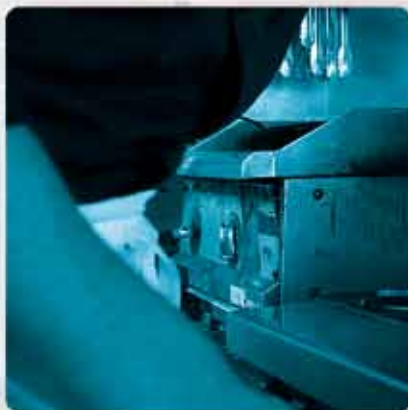
Encimera compuesta por placa lisa, ranurada o lisa/ranurada (LR).

Palastro de acero rectificado de 15 mm. de espesor.

Quemadores tubulares en acero inoxidable con grifos de seguridad, termopar y piloto de encendido.

Todos los modelos con cajón recoge-grasas.

Entrepañó en acero inoxidable. Presión de funcionamiento a gas: 50 mbar.







Serie 1100 - Gama modular y puente

Fry-tops a gas



FT-1100/M

FT-1100



Modelo		Dimensiones (mm)	Quemadores bajo placa (kw)	Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
			6.50		GLP Kg/h	GN Nm ³ /h		
FT-1100/M		800 x 1.100 x 350	4	26	2.02	2.75	157	3.136,00
FT-1100/M LR		800 x 1.100 x 350	4	26	2.02	2.75	157	3.178,00
FT-1100		800 x 1.100 x 850	4	26	2.02	2.75	178	3.658,00
FT-1100 LR		800 x 1.100 x 850	4	26	2.02	2.75	178	3.710,00

Serie 1100 - Gama modular y puente

Baños maría a gas y eléctricos

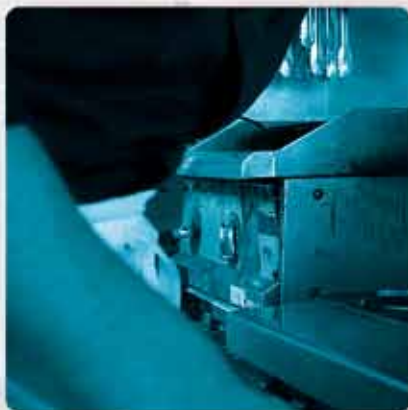
Acabado exterior en acero inoxidable.

Quemadores tubulares y regulación por válvula termostática de 30° a 100° C en los modelos de baños maría a gas.

Resistencias blindadas y regulación por termostato de 30° a 90° C en los modelos eléctricos.

Grifos de toma de agua y desagüe.

Presión de funcionamiento a gas: 37 mbar.







Serie 1100 - Gama modular y puente

Baños maría a gas y eléctricos

BM-1100



BM-1100/E



BM-1100/M



Modelo	Dimensiones (mm)	Ltr	Distribución cubetas recomendada	Potencia total (kw)	Consumos		Tensión	Peso (kg)	PVP €
					GLP Kg/h	GN Nm ³ /h			
BM-1100/M	 800 x 1.100 x 350	58	4 de ½ 4 de ¼	8.00	0.62	0.85	-	69	1.665,00
BM-1100	 650 x 1.100 x 850	58	4 de ½ 2 de ¼	8.00	0.62	0.85	-	84	2.077,00
BM-1100/E	 400 x 1.100 x 850	38	2 de ½ 2 de ¼	3.00	-	-	220 V. II+T	55	1.850,00

Serie 1100 - Gama modular y puente

Barbacoa y elementos neutros

Acabado exterior en acero inoxidable AISI-304 (18/8).

Parilla de acero inox regulable en altura con briquetas de cerámica.

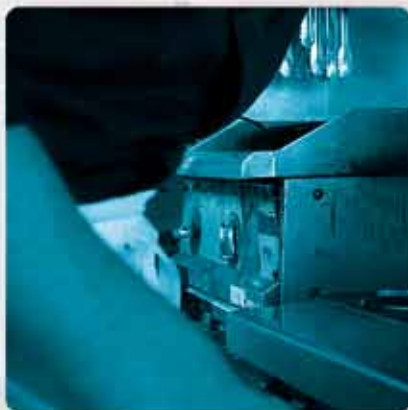
Quemadores tubulares en acero inox.

Grifos de seguridad con termopar y piloto de encendido.

Cajón recoge-grasas.

Petos laterales y trasero.

Presión de funcionamiento a gas: 50 mbar.







Serie 1100 - Gama modular y puente

Barbacoa y elementos neutros

M-1100/M



M-1100

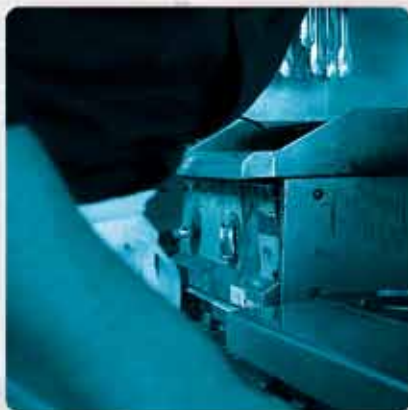


BAR-1180/M



Modelo		Dimensiones (mm)	Superficie útil (dm ²)	Quemadores (kw)	Potencia total (kw)	Consumo		Peso (kg)	PVP €
				7.00		GLP Kg/h	GN Nm ³ /h		
BAR-1180/M		800 x 1.100 x 350	64	4	28	2.17	2.96		3.945,00
M-1100/M	-	800 X 1.100 X 350	-	-	-	-	-	34	875,00
M-1100	-	400 x 1.100 x 850	-	-	-	-	-	53	995,00

Serie 1100 - Gama modular y puente
Soportes







Serie 1100 - Gama modular y puente

Soportes

ACCESORIOS	DENOMINACIÓN	CÓDIGO	PVP €
------------	--------------	--------	----------



Pata individual
para bloque
puente

52530000

451,00

ACCESORIOS	DENOMINACIÓN	CÓDIGO	PVP €
------------	--------------	--------	----------



Kit patas para
aparatos sueltos

4 x
40900023

65,28

	Modelo	Dimensiones (mm)	PVP €
--	--------	------------------	-------

CON DOS PATAS



SP-105	2.000	1.500,00
SP-106	2.400	1.852,00
SP-107	2.800	1.886,00
SP-108	3.200	1.968,00
SP-109	3.600	1.993,00
SP-1010	4.000	2.083,00
SP-1011	4.400	2.161,00

	Modelo	Dimensiones (mm)	PVP €
--	--------	------------------	-------

CON APARATO DE PIE Y PATA



SP-114	1.600 + aparato	1.044,00
SP-115	2.000 + aparato	1.051,00
SP-116	2.400 + aparato	1.402,00
SP-117	2.800 + aparato	1.436,00
SP-118	3.200 + aparato	1.529,00
SP-119	3.600 + aparato	1.554,00

	Modelo	Dimensiones (mm)	PVP €
--	--------	------------------	-------

CON DOS APARATOS DE PIE



SP-123	1.200 + aparatos	551,00
SP-124	1.600 + aparatos	594,00
SP-125	2.000 + aparatos	608,00
SP-126	2.400 + aparatos	960,00
SP-127	2.800 + aparatos	998,00

Hornos y abatidores





Hornos

Columna a gas

Acabado exterior en acero inoxidable AISI-304 (18/8).

Interior en acero inoxidable con piloto de encendido, válvula termostática MINISIT y termopar en todos los modelos.

Quemadores en acero inoxidable. Dotación: 1 parilla.

Presión de funcionamiento a gas: 50 mbar.







Hornos

Columna a gas



C-701

C-901



C-901H



Modelo	Dimensiones Exteriores (mm)	Dimensiones Interiores	Quemadores de horno (kw)			Potencia total (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
			7.50	8.00	14.00		GLP Kg/h	GN Nm³/h		
C-701 	800 x 750 x 675	540 x 590 x 315	1	-	-	7.50	0.58	0.79	96	1.692,00
C-901 	800 x 900 x 675	540 x 740 x 315	-	1	-	8.00	0.62	0.85	110	1.815,00
C-901H 	1.200 x 900 x 675	940 x 740 x 315	-	-	1	14.00	1.09	1.48	174	2.799,00

Hornos

Convección a gas y eléctricos

Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/10(excepto modelos 6 y 10).

Quemadores y ventiladores en acero inoxidable.

Resistencias blindadas.

Cámara redondeada con puerta de cristal templado.

Humidificador incorporado. Luces interiores (excepto modelo H-3).

Mandos analógicos (excepto modelo H-3).

Posibilidad de acoplar sonda corazón (excepto modelo H-3, HGA-6 y HGA-60).

Doble sentido de giro (excepto en modelo H-3).

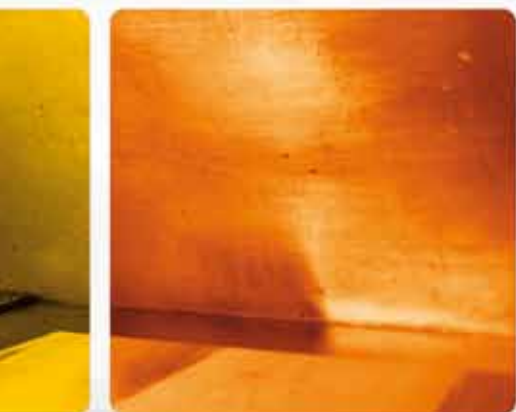
Modelos 201 y 401 con carro porta estructura interior incluido.

Dotación: 1 parilla.

Se recomienda arqueta bajo el horno en los modelos 201 y 401.

Presión de funcionamiento a gas: 37 mbar.







Hornos

Convección a gas y eléctricos

H-3



ACCESORIOS OPCIONALES

- CHIMENEA
- EQUIPO DE DUCHA
- Sonda CORAZÓN (excepto H-3).
- FILTRO ANTI GRASA (excepto H-3).
- APERTURA PUERTA SENTIDO CONTRARIO.

SOPORTES (no incluidos):

- Hornos 6-60-10-100: SH-6/10.
- Hornos 200: SHG-200R.



**HA-6
HGA-6**



**HA-10
HGA-10**

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad	Potencia Total (kw)	Consumos		Tensión	Peso	PVP €
				GLP Kg/h	GN Nm³/h			
H-3	550 x 590 x 450	3 – GN 2/3	2.50	-	-	220 V. II+T	30	1.275,00
HA-6	927 x 845 x 886	6 – GN 1/1 6 – 600 x 400	8.00	-	-	380 V. III+N+T	100	4.100,00
HGA-6	927 x 845 x 886	6 – GN 1/1 6 – 600 x 400	15.00	1.18	1.58	220 V. II+T	118	4.906,00
HA-10	927 x 845 x 1.141	10 – GN 1/1 10 – 600 x 400	16.00	-	-	380 V. III+N+T	130	5.971,00
HGA-10	927 x 845 x 1.141	10 – GN 1/1 10 – 600 x 400	26.00	2.05	2.75	380 V. III+N+T	147	6.200,00



HA-60
HGA-60



HA-200
HGA-200



HA-100
HGA-100

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad	Potencia Total (kw)	Consumos		Tensión	Peso	PVP €
				GLP Kg/h	GN Nm³/h			
HA-60 	927 x 845 x 886	6 – GN 1/1 6 – 600 x 400	8.00	-	-	380 V. III+N+T	100	5.400,00
HGA-60 	927 x 845 x 886	6 – GN 1/1 6 – 600 x 400	15.00	1.18	1.58	220 V. II+T	118	5.880,00
HA-100 	927 x 845 x 1.141	10 – GN 1/1 10 – 600 x 400	16.00	-	-	380 V. III+N+T	130	7.097,00
HGA-100 	927 x 845 x 1.141	10 – GN 1/1 10 – 600 x 400	26.00	1.64	2.75	380 V. III+N+T	148	7.200,00
HA-200 	927 x 1.305 x 1.141	10 – GN 2/1 20 – GN 1/1	25.60	-	-	380 V. III+N+T	170	9.948,00
HGA-200 	927 x 1.305 x 1.141	10 – GN 2/1 20 – GN 1/1	33.00	2.58	3.49	380 V. III+N+T	190	10.200,00



Hornos

Convección a gas y eléctricos

HA-201 / HGA-201



HA-401 / HGA-401



Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad	Potencia Total (kw)	Consumos		Tensión	Peso	PVP €
				GLP Kg/h	GN Nm³/h			
HA-201 	930 x 921 x 1.925	20 GN 1/1	33.20	-	-	380 V. III+N+T	333	13.752,00
HGA-201 	930 x 921 x 1.925	20 GN 1/1	30.00	2.34	3.17	380 V. III+N+T	363	14.935,00
HA-401 	930 x 1.261 x 1.925	20 GN 2/1 40 GN 1/1	51.20	-	-	380 V. III+N+T	400	18.675,00
HGA-401 	930 x 1.261 x 1.925	20 GN 2/1 40 GN 1/1	40.00	3.12	4.23	380 V. III+N+T	509	20.250,00

Hornos

Mixtos / inyección a gas y eléctricos

Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/10.

Quemadores y ventiladores en acero inoxidable.

Resistencias blindadas.

Cámara redondeada con puerta de cristal templado.

Hornos mixtos: producción de vapor en Boiler de alto rendimiento.

Hornos inyección: producción de vapor por inyección directa de agua en cámara.

Humidificador incorporado.

Luces interiores.

Mandos analógicos.

Posibilidad de acoplar sonda corazón.

Doble sentido de giro.

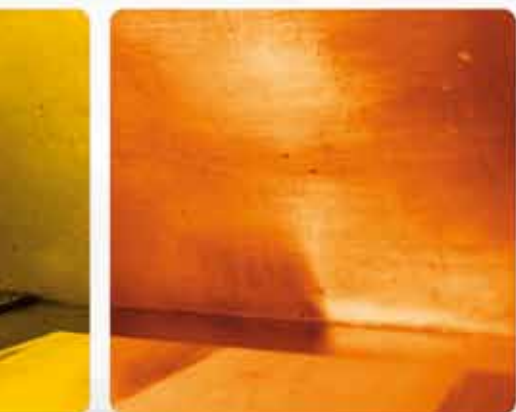
Modelos 201 y 401 con carro porta estructura interior incluido.

Dotación: 1 parilla.

Se recomienda arqueta bajo el horno en los modelos 201 y 401.

Presión de funcionamiento a gas: 37 mbar.







Hornos

Mixtos / inyección a gas y eléctricos

HMA-60 / HIA-60
HMGA-60 / HGIA-60



HMA-100 / HIA-100
HMGA-100 / HGIA-100



HMA-200 / HIA-200
HMGA-200 / HGIA-200



ACCESORIOS OPCIONALES

- CHIMENEA
- EQUIPO DE DUCHA
- Sonda CORAZÓN (excepto H-3).
- FILTRO ANTI GRASA (excepto H-3).
- APERTURA PUERTA SENTIDO CONTRARIO.

SOPORTES (no incluidos):

- Hornos 6-60-10-100: SH-6/10.
- Hornos 200: SHG-200R.

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad	Potencia Total (kw)	Consumos		Tensión	Peso	PVP €
				GLP Kg/h	GN Nm ³ /h			
HMA-60	 927 x 855 x 886	6 – GN 1/1	8.00	-	-	380 V.	120	7.215,00
HIA-60		6 – 600 x 400				III+N+T	102	6.330,00
HMGA-60	 927 x 855 x 886	6 – GN 1/1	15.00	1.18	1.58	220 V.	150	9.125,00
HGIA-60		6 – 600 x 400				II+T	120	7.500,00
HMA-100	 927 x 855 x 1.141	10 – GN 1/1	17.00	-	-	380 V.	160	9.330,00
HIA-100		10 – 600 x 400				III+N+T	132	8.386,00
HMGA-100	 927 x 855 x 1.141	10 – GN 1/1	26.00	2.05	2.75	380 V.	185	11.120,00
HGIA-100		10 – 600 x 400				III+N+T	150	9.799,00
HMA-200	 927 x 1.315 x 1.141	10 – GN 2/1	25.60	-	-	380 V.	203	12.950,00
HIA-200		20 – GN 1/1				III+N+T	173	11.266,00
HMGA-200	 930 x 1.315 x 1.141	10 – GN 2/1	33.00	2.58	3.49	380 V.	240	15.650,00
HGIA-200		20 – GN 1/1				III+N+T	193	13.500,00



HMA-201 / HMGA-201
HIA-201 / HGIA-201



HMA-401 / HMGA-401
HIA-401 / HGIA-401

Modelo		Dimensiones (mm)	Capacidad	Potencia Total (kw)	Consumos		Tensión	Peso	PVP €
					GLP Kg/h	GN Nm³/h			
HMA-201		930 x 921 x 1.925	20 GN 1/1	33.20	-	-	380 V.	345	16.650,00
HIA-201							III+N+T	335	15.241,00
HMGA-201		930 x 921 x 1.925	20 GN 1/1	30.00	2.34	3.17	380 V.	375	19.930,00
HGIA-201							III+N+T	365	17.820,00
HMA-401		930 x 1.261 x 1.925	20 GN 2/1	51.20	-	-	380 V.	431	22.925,00
HIA-401			40 GN 1/1				III+N+T	481	21.814,00
HMGA-401		930 x 1.261 x 1.925	20 GN 2/1	40.00	3.12	4.23	380 V.	461	26.650,00
HGIA-401			40 GN 1/1				III+N+T	511	24.961,00

Hornos

Hornos autolimpiables sistema Joystik® a gas y eléctricos

Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/10.

Quemadores y ventiladores en acero inoxidable.

Resistencias blindadas.

Cámara redondeada con puerta de cristal templado.

Filtro anti grasa. Luces interiores.

Display de doble pantalla digital.

Control total con un único mando Joystik®.

Sistema automático Joyclima® de control de humedad.

Sistema de lavado de cámara Joyclean®.

Memorización de recetas y programas.

Sonda corazón incorporada.

Posibilidad de acoplar sonda corazón de vacío.

Doble velocidad y sentido de giro.

Modelos 201 y 401 con carro porta estructura interior incluido.

Dotación: 1 parilla + 1 garrafa detergente + 1 garrafa abrillantador.

Se recomienda arqueta bajo el horno en los modelos 201 y 401.

Presión de funcionamiento a gas: 37 mbar.







Hornos

Hornos autolimpiables sistema Joyстик® a gas y eléctricos

**HJE-60
HJG-60**



**HJE-100
HJG-100**



**HJE-200
HJG-200**



ACCESORIOS OPCIONALES

- CHIMENEA
- EQUIPO DE DUCHA
- APERTURA PUERTA SENTIDO CONTRARIO.

SOPORTES (no incluidos):

- Hornos 6-60-10-100: SH-6/10.
- Hornos 200: SHG-200R.

Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad	Potencia Total (kw)	Consumos		Tensión	Peso	PVP €
				GLP Kg/h	GN Nm ³ /h			
HJE-60 	930 x 840 x 900	6 – GN 1/1	8.00	-	-	380 V. III+N+T	95	8.604,00
HJG-60 	930 x 840 x 900	6 – GN 1/1	15.00	1.18	1.58	220 V. II+T	115	10.075,00
HJE-100 	930 x 921 x 1.180	10 – GN 1/1	17.00	-	-	380 V. III+N+T	145	11.223,00
HJG-100 	930 X 921 X 1.180	10 – GN 1/1	26.00	2.05	2.75	380 V. III+N+T	183	12.537,00
HJE-200 	930 x 1.260 x 1.160	10 – GN 2/1 20 – GN 1/1	25.64	-	-	380 V. III+N+T	210	14.627,00
HJG-200 	930 x 1.260 x 1.160	10 – GN 2/1 20 – GN 1/1	33.00	2.58	3.49	380 V. III+N+T	290	17.291,00

HJE-201 / HJG-201



HJE-401 / HJG-401



Modelo	Dimensiones (mm)	Capacidad	Potencia Total (kw)	Consumos		Tensión	Peso	PVP €
				GLP Kg/h	GN Nm ³ /h			
HJE-201 	930 x 921 x 1.925	20 – GN 1/1	33.20	-	-	380 V. III+N+T	250	19.000,00
HJG-201 	930 x 921 x 1.925	20 – GN 1/1	30.00	2.34	3.17	380 V. III+N+T	285	20.333,00
HJE-401 	930 x 1.261 x 1.925	20 – GN 2/1 40 – GN 1/1	51.24	-	-	380 V. III+N+T	360	25.908,00
HJG-401 	930 x 1.261 x 1.925	20 – GN 2/1 40 – GN 1/1	40.00	3.12	4.23	380 V. III+N+T	400	29.050,00



Hornos

Hornos autolimpiables sistema Joystik® a gas y eléctricos

Accesorios

MODELO D	ECRIPCIÓN	DIMENSIONES	PARA MODELOS	PESO	PVP
1270003R	Ducha	-	Todos	-	297,00
1270036R	Tubo flexible ducha	-	Todos	-	73,00
1270035	Tubo flexible ducha	-	Todos	-	21,00
45100004	Chimenea	-	HMGA-60	-	351,00
1230014	Chimenea	-	HGA-10, HGA-100, HGIA-100, HGA-201, HGIA-201	-	273,00
43000048	Chimenea	-	HMGA-100 HMGA-201	-	366,00
42200003	Chimenea	-	HGA-200, HGIA-200, HGA-401, HGIA-401	-	371,00
42300011	Chimenea	-	HMGA-201 HMGA-401	-	374,00
45400001	Filtros anti grasa	-	Todos	-	278,00
SAC201EP	Sonda corazón	-	Todos excepto...	-	1.080,00
M-AUX.	Apertura puerta sentido contrario	-	6, 60, 10, 100, 200 -	-	350,00
M-AUX.	Apertura puerta sentido contrario	-	201 y 401 -	-	675,00
M-AUX.	Transformación voltaje/cambio a 60 Hz	-	Consultar	-	285,00
M-900*	Soporte horno	920 x 670 x 850	6 y 60	58	1.015,00
SH-6/10	Soporte horno	925 x 738 x 599	6, 60, 10 y 100	-	811,00
SHG-200R	Soporte horno para estructura con ruedas	923 x 1.143 x 800	200	-	752,00
CAR-200R	Carro porta estructuras con ruedas	-	200	-	1.790,00
42200016	Estructura porta bandejas con ruedas	578 x 666 x 700	200	-	1.052,00
42200015	Estructura porta platos con ruedas	40 platos	200	-	1.193,00
CAR-201B	Carro porta bandejas	593 x 480 x 1.632	201	-	1.446,00
CAR-201P	Carro porta platos	40 platos	201	-	2.706,00
CAR-401B	Carro porta bandejas	593 x 800 x 1.632	401	-	2.795,00
CAR-401P	Carro porta platos	80 platos	401	-	3.108,00

* Consultar existencias.

Abatidores de temperatura

Congelación y Conservación

Construcción en acero inoxidable AISI 304 18/10.

Ciclos de funcionamiento: conservación (+70°C / +3°C) y congelación (-70°C / -18°C).

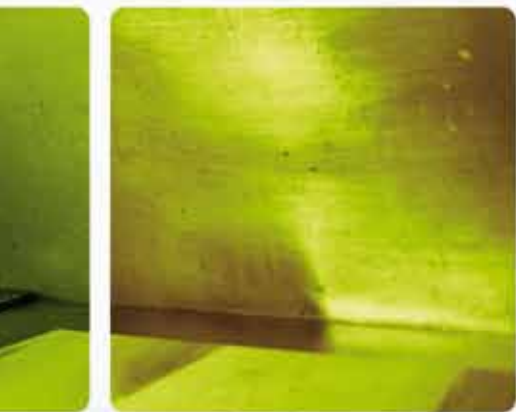
Cámara redondeada.

Equipo medición temperatura corazón.

Grupo remoto en modelo AT 401-2 Bandejas GN compatibles con los hornos.

Gas refrigerante: R 404 A. Motores a 50 Hz.







Abatidores de temperatura

Congelación y Conservación



AT 50-2



AT 60-2

Modelo	Dimensiones	Capacidad	Carga (kg)	Potencia (W)	Tensión	Peso (kg)	PVP €
AT-50-2	750 x 700 x 850	5 – GN 1/1 5 – 600 x 400	18 – Conservación 11 – Congelación	1.100	220 V. II + T	115	5.645,00
AT 60-2	780 x 730 x 1.485	6 – GN 1/1 6 – 600 x 400	22 – Conservación 15 – Congelación	1.100	220 V. II+T	168	6.888,00
AT 100-2	780 x 730 x 1.760	10 – GN 1/1 10 – 600 x 400	36 – Conservación 25 – Congelación	2.100	380 V. III+N+T	238	8.140,00
AT 200-2	780 x 1.080 x 1.860	10 – GN 2/1 20 – GN 1/1	72 – Conservación 50 – Congelación	4.500	380 V. III+N+T	300	13.835,00
AT 401-2	840 x 1.130 x 2.070	20 – GN 2/1 40 – GN 1/1	130 – Conservación 90 – Congelación	7.200	380 V. III+N+T	280	26.023,00



AT 100-2
AT 200-2



AT 401-2

Varios



h

lo



Varios

Hornillos pavimentos a gas

Acabado exterior en acero inoxidable AISI-304 (18/8).

Parrilla de hierro fundido esmaltada.

Modelo HP-14: quemador con tapa de latón mecanizado, grifo de seguridad con termopar, piloto de encendido y batea esmaltada. Presión de funcionamiento a gas: 50 mbar.

Modelo HP-28: quemador ultrarápido de hierro fundido, grifo de gas con válvula de seguridad, termopar y piloto de encendido. Presión de funcionamiento a gas: 1 bar.

Dimensiones de parrillas: 500 x 550 mm.

Gratinadores a gas y eléctricos

Acabado exterior en acero inoxidable AISI-304 (18/8).

Modelo gas: quemador tubular con malla inoxidable, grifo de seguridad y termopar.

Modelo eléctrico: resistencias tubulares e interruptor de mando.

Aislamiento térmico con lana de roca.

Presión de funcionamiento a gas: 37 mbar.







Varios

Gratinadores a gas y eléctricos



G-60



GE-650

Modelo		Dimensiones (mm)	Potencia (kw)	Consumos		Tensión	Peso (kg)	PVP €
				GLP Kg/h	GN Nm ³ /h			
G-60		775 x 425 x 570	3.50	0.27	0.37	-	36	976,00
GE-650		650 x 425 x 475	4.00	-	-	220 V. II+T	26	950,00

Hornillos pavimentos a gas



HP-14



HP-28

solo gas propano

Modelo		Dimensiones (mm)	Potencia (kw)	Consumos		Peso (kg)	PVP €
				GLP Kg/h	GN Nm ³ /h		
HP-14		550 x 605 x 430	14.50	1.12	1.53	32	800,00
HP-28		550 x 605 x 430	31.00	2.41	-	28	1.118,00

Varios

Armarios calientes eléctricos

Acabado exterior en acero inoxidable AISI-304 (18/8).

Regulación eléctrica con resistencias de aleta y termostato de 20° a 90° C.

Aislamiento térmico con lana de roca.







Varios

Armarios calientes eléctricos

AM-127/E
AC-127/E



Modelo		Dimensiones (mm)	Potencia (kw)	Tensión	Peso (kg)	PVP €
ARMARIOS MURALES						
AM-127/E		1.200 x 700 x 850	2.00	220 V. II+T	114	1.763,00
AM-167/E		1.600 x 700 x 850	2.50	220 V. II+T	138	2.020,00
ARMARIOS CENTRALES						
AC-127/E		1.200 x 700 x 850	2.00	220 V. II+T	114	1.905,00
AC-167/E		1.600 x 700 x 850	2.50	220 V. II+T	138	2.418,00

AM-167/E
AC-167/E





Varios

Equipos de churros

CE-259



DM-20



RS-10



ST-14

Modelo	Descripción	Características	Peso (kg)	PVP €
DM-20	Dosificadora de Masas	Acabado en cromo. Vaso y émbolo en acero inox. Capacidad: 1.5 kg.	10	732,00
ST-14	Sartén Inoxidable	Acabado en acero inox. Capacidad: 14 litros. Dimensiones: Ø 565 mm.	4,4	342,00
RS-10	Resistencia	Resistencia blindada circular. Termostato de 20° a 195° C. Termostato de seguridad. 10.00 Kw. Siempre conectado a cuadro.	3,3	293,00
CE-259	Cuadro Eléctrico	Acabado en chapa F620 Interruptor, pilotos de señalización y contactor tripolar. 380 V. III + T + N Dimensiones: 250 x 250 x 90	5	293,00





Accesorios



PUERTAS



RUEDAS



ENCIMERA DE UNA PIEZA



ZÓCALO

GENERAL

M-AUX.	PUERTA 400 MM.	- SEGÚN MODELO	165,00 €
50145000	RUEDA CON FRENO	- TODOS LOS APARATOS	65,35 €
50146000	RUEDA SIN FRENO	- TODOS LOS APARATOS	49,00 €
02322000	CONJUNTO ZÓCALO 1 MÓDULO	- TODOS LOS APARATOS GAMA 750	400,00 €
00331000		- TODOS LOS APARATOS GAMA 900	
02332000	CONJUNTO ZÓCALO 2 MÓDULOS	- TODOS LOS APARATOS GAMA 750	600,00 €
00334000		- TODOS LOS APARATOS GAMA 900	
02323000	CONJUNTO ZÓCALO 3 MÓDULOS	- TODOS LOS APARATOS GAMA 750	725,00 €
00336000		- TODOS LOS APARATOS GAMA 900	
02324000	CONJUNTO ZÓCALO 4 MÓDULOS	- TODOS LOS APARATOS GAMA 750	850,00 €
00338000		- TODOS LOS APARATOS GAMA 900	
02325000	CONJUNTO ZÓCALO 5 MÓDULOS	- TODOS LOS APARATOS GAMA 750	955,00 €
00340000		- TODOS LOS APARATOS GAMA 900	
02326000	CONJUNTO ZÓCALO 6 MÓDULOS	- TODOS LOS APARATOS GAMA 750	1.060,00 €
00342000		- TODOS LOS APARATOS GAMA 900	
02327000	CONJUNTO ZÓCALO 7 MÓDULOS	- TODOS LOS APARATOS GAMA 750	1.165,00 €
00344000		- TODOS LOS APARATOS GAMA 900	
02328000	CONJUNTO ZÓCALO 8 MÓDULOS	- TODOS LOS APARATOS GAMA 750	1.270,00 €
00346000		- TODOS LOS APARATOS GAMA 900	
02329000	CONJUNTO ZÓCALO 9 MÓDULOS	- TODOS LOS APARATOS GAMA 750	1.375,00 €
00348000		- TODOS LOS APARATOS GAMA 900	
02330000	CONJUNTO ZÓCALO 10 MÓDULOS	- TODOS LOS APARATOS GAMA 750	1.480,00 €
00350000		- TODOS LOS APARATOS GAMA 900	
02331000	CONJUNTO ZÓCALO 11 MÓDULOS	- TODOS LOS APARATOS GAMA 750	1.585,00 €
00352000		- TODOS LOS APARATOS GAMA 900	
M-AUX.	400 MM ENCIMERA UNA PIEZA	- SEGÚN MODELO	125,00 €

ENCIMERAS

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	PARA LOS MODELOS ...	P.V.P.
00100110	PARRILLA FDO. 395 x 365	- C-520/M, C-530/M.	74,00 €
00100111	PLACA LISA FDO. 395 x 365	- C-520/M, C-530/M.	108,00 €
00100133	PLACA ESTRIADA FDO. 395x365	- C-520/M, C-530/M.	108,00 €
00100132	PARRILLA REDUCTORA	- C-520/M, C-530/M, C-520/PM, C-530/PM.	11,00 €
02100031	PARRILLA FDO. 395 x 290	- C-520/PM, C-530/PM.	63,00 €
27300028	PLACA LISA FDO. 395 x 290	- C-520/PM, C-530/PM.	84,00 €
02100028	PLACA ESTRIADA FDO. 395x290	- C-520/PM, C-530/PM.	84,00 €
30100034	PARRILLA INOX. PLANCHAS PG...	- PG-650/1, PG-950/1, PG-95/2.	25,00 €

HORNOS

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	PARA LOS MODELOS ...	P.V.P.
7300047	BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-20	- COMÚN PARA TODOS LOS MODELOS (EXCEPTO: H-3 Y PASTELERÍA)	30,00 €
04100033	BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-40	- COMÚN PARA TODOS LOS MODELOS (EXCEPTO: H-3 Y PASTELERÍA)	32,00 €
7300046	BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-65	- COMÚN PARA TODOS LOS MODELOS (EXCEPTO: H-3 Y PASTELERÍA)	44,00 €
7300037	BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-100	- COMÚN PARA TODOS LOS MODELOS (EXCEPTO: H-3 Y PASTELERÍA)	54,00 €
00100142	BANDEJA DE HORNO GN 2/1 F-40	- HG-200, HMG-200, HGIA-200, HG-401, HMG-401, HGIA-401	77,00 €
7300043	BANDEJA DE HORNO GN 2/1 F-65	- HG-200, HMG-200, HGIA-200, HG-401, HMG-401, HGIA-401	87,00 €
7300051	BANDEJA DE HORNO GN 2/1 F-100	- HG-200, HMG-200, HGIA-200, HG-401, HMG-401, HGIA-401	100,00 €
1270032	BANDEJA DE HORNO GN 2/3 F-20	- H-3.	35,00 €
7300040	BANDEJA DE HORNO PERFORADA GN 1/1 F-55	- COMÚN PARA TODOS LOS MODELOS (EXCEPTO: H-3 Y PASTELERÍA)	69,00€
7300041	BANDEJA DE HORNO PERFOR. GN 1/1 F-90	- COMÚN PARA TODOS LOS MODELOS (EXCEPTO: H-3 Y PASTELERÍA)	91,00 €
7300052	REJILLA CROMADA GN. 2/1	- HG-200, HG-401 - HMG-200, HMG-401. - HGIA-200, HGIA-401	60,00 €
04100029	REJILLA DE HORNO 530 x 325	- COMÚN PARA TODOS LOS MODELOS (EXCEPTO: H-3 Y PASTELERÍA)	22,00 €
1270029	REJILLA 2/3	- H-3.	38,00 €
1460008	BANDEJA DE HORNO 600 x 400	- 6, 60, 10 Y 100	23,00 €
1460007	REJILLA DE HORNO 600 x 400	- 6, 60, 10 Y 100	33,00 €
1250003	EQUIPO TEMPERATURA CORAZÓN	- HM-60, HMG-60, HIA-60, HGIA-60.	1.305,00 €
1260003	EQUIPO TEMPERATURA CORAZÓN	- HM-100, HMG-100, - HMG-201, HG-201, HGIA-201. - HMG-401, HG-401, HGIA-401.	1.305,00 €
SPP-201	ESTRUCTURA PORTA PLATOS	- 201	2.045,00 €
SPP-401	ESTRUCTURA PORTA PLATOS	- 401	2.600,00 €
CT-201	CAPOTA TÉRMICA	- 201	1.682,00 €
CT-401	CAPOTA TÉRMICA	- 401	2.272,00 €
119-P	GARRAFA DETERGENTE 10 LT.	- HORNOS JOYSTICK	140,00 €
109-P	GARRAFA ABRILLANT. 10 LT.	- HORNOS JOYSTICK	140,00 €



1270003R	DUCHA	- TODAS LAS GAMAS	297,00 €
1270036R	TUBO FLEXIBLE DE DUCHA	- TODAS LAS GAMAS (201 y 401 2 uds)	73,00 €
1270035	SOPORTE DE DUCHA	- TODAS LAS GAMAS	21,00 €
45100004	CHIMENEA	- HMGA-60, HMG-60	351,00 €
1230014	CHIMENEA	- HGA-10, HGA-100, HGIA-100, HG-201, HGA-201 HGIA-201	273,00 €
43000048	CHIMENEA	- HMGA-100, HMG-100, HMGA-201, HMG-201	366,00 €
42200003	CHIMENEA	- HG-200, HGA-200, HGIA-200, HG-401, HGA-401, HGIA-401	371,00 €
42300011	CHIMENEA	- HMG-200, HMGA-200, HMG-401, HMGA-401	374,00 €
42300005R	FILTRO ANTIGRASA	- TODAS LAS GAMAS (201 y 401 2 uds)	278,00 €
43000019	SOPORTE FILTRO DERECHO	- TODAS LAS GAMAS (2 uds. por filtro)	24,73 €
43000020	SOPORTE FILTRO IZQUIERDO	- TODAS LAS GAMAS (2 uds. por filtro)	29,93 €
SAC201EP	SONDA CORAZÓN	- HMA-60, HMGA-60, HMA-100, HMGA-100, HMA-200, HMGA-200, HMA-201, HMGA-201, HMA-401, HMGA-401	1.080,00 €
M-AUX.	APERTURA PUERTA SENTIDO CONTRARIO	- HORNOS 6, 60, 10, 100, 200	350,00 €
M-AUX.	APERTURA PUERTA SENTIDO CONTRARIO	- HORNOS 201, 401	675,00 €
M-AUX.	TRANSFORMACIÓN VOLTAJE/CAMBIO A 60 HZ	- CONSULTAR MODELOS	285,00 €

COCINAS

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	PARA LOS MODELOS ...	P.V.P.
00100110	PARRILLA FDO. 395 x 365	- COCINAS GAMA 900 - COCINAS GAMA 550 - COCINAS CENTRALES	74,00 €
00100111	PLACA LISA FDO. 395 x 365	- COCINAS GAMA 900 - COCINAS GAMA 550 - COCINAS CENTRALES	108,00 €
00100133	PLACA ESTRIADA FDO. 395 x 365	- COCINAS GAMA 900 - COCINAS GAMA 550 - COCINAS CENTRALES	108,00 €
00100132	PARRILLA REDUCTORA	- COCINAS GAMA 900 - COCINAS GAMA 750 - COCINAS GAMA 550 - COCINAS CENTRALES	11,00 €
00100115	REJILLA DE HORNO SERIE 900	- C-941, C-911/R, C-961, C-982 - C-901	26,00 €
00131000	VÁLVULA MINISIT COMPLETA ACTUAL	- COCINAS GAMA 550 - COCINAS GAMA 750 - COCINAS GAMA 900 - COCINAS GAMA 1100	123,00 €
09514000	VÁLVULA MINISIT COMPLETA ANTERIOR	- COCINAS GAMA 550 - COCINAS GAMA 750 - COCINAS GAMA 900 - COCINAS GAMA 1100	126,00 €
52700051	REJILLA DE HORNO GIGANTE SERIE 900	- C-961H, C-901H	228,00 €
00100142	BANDEJA DE HORNO GN 2/1 F-40	- COCINAS GAMA 900 - COCINAS CENTRALES	77,00 €
02100031	PARRILLA FDO. 395 x 290	- COCINAS GAMA 750	63,00 €
02100032	PLACA LISA FDO. 395 x 290	- COCINAS GAMA 750	79,00 €
02100028	PLACA ESTRIADA FDO. 395 x 290	- COCINAS GAMA 750	79,00 €

02100034	REJILLA DE HORNO SERIE 750	- C-711/R, C-741, C-761 - C-701	25,00 €
02100036	BANDEJA DE HORNO F-40	- COCINAS GAMA 750	47,00 €
04100029	REJILLA DE HORNO SERIE 550	- COCINAS GAMA 550	22,00 €
04100033	BANDEJA DE HORNO GN 1/1 F-40	- COCINAS GAMA 550	32,00 €
06700031	PARRILLA FDO. 500 x 550	- HP-10, HP-14.	101,00 €
07100027	PLACA FDO. Q.D.F. (715 x 395)	- C-911/R.	426,00 €
07600007	PLACA FDO. Q.D.F. (565 x 395)	- C-711/R.	395,00 €
06100038	REJILLA DE HORNO SERIE 1.100	- C-1182, C-1161, C-1141	32,00 €
06100056	BANDEJA DE HORNO SERIE 1.100	- C-1182, C-1161, C-1141	46,00 €
00139000	PASAMANOS COMPLETO	- COMÚN PARA APARATOS CON FRENTE DE 800 mm.	38,00 €
00515000	PASAMANOS COMPLETO	- COMÚN PARA APARATOS CON FRENTE DE 1.200 mm.	38,00 €
00808000	PASAMANOS COMPLETO	- C-982.	49,00 €
01510000	PASAMANOS COMPLETO	- COMÚN PARA APARATOS CON FRENTE DE 400 mm.	18,00 €
06121000	PASAMANOS COMPLETO	- C-1182, C-1180.	71,00 €
06312000	PASAMANOS COMPLETO	- C-1161.	81,00 €
56313000	PASAMANOS COMPLETO	- C-1141	57,00 €

CUECE PASTAS

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	PARA LOS MODELOS ...	P.V.P.
58400068	CESTA DE CUECE PASTAS DE 1/3	- CP-71 - CP-91	81,00€
58400082	CESTA DE CUECE PASTAS DE 1/6	- CP-71 - CP-91	60,00€

PLANCHAS & FRY-TOPS

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	PARA LOS MODELOS ...	P.V.P.
60626000	VÁLVULA MINISIT COMPLETA ACTUAL	- TODAS LAS PLANCHAS DE CROMO DURO	123,00 €
60626055	TAPÓN DE MÍNIMO 0.50	- TODAS LAS PLANCHAS DE CROMO DURO	1,67 €
20428000	VÁLVULA MINISIT COMPLETA ACTUAL	- TODOS LOS FRY-TOP DE CROMO DURO DE PIE	123,00 €
20811000	VÁLVULA MINISIT COMPLETA ACTUAL	- TODOS LOS FRY-TOP DE CROMO DURO SERIE PUENTE	123,00 €
20428038	TAPÓN DE MÍNIMO 100	- TODOS LOS FRY-TOP DE CROMO DURO	1,67 €

ARMARIOS CALIENTES

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	PARA LOS MODELOS ...	P.V.P.
25118000	ENTREPAÑO INFERIOR COMPLETO	- AC-127/E, AM-127/E	168,00 €
25119000	ENTREPAÑO SUPERIOR COMPLETO	- AC-127/E, AM-127/E	168,00 €
25211000	ENTREPAÑO INFERIOR COMPLETO	- AC-167/E, AM-167/E	221,00 €
25212000	ENTREPAÑO SUPERIOR COMPLETO	- AC-167/E, AM-167/E	200,00 €
25100047	SOPORTE DE ENTREPAÑO	- COMÚN PARA TODOS LOS MODELOS	0,68 €



BAÑOS MARÍA

CODIGO	DENOMINACIÓN	PARA LOS MODELOS ...	P.V.P.
22100041	SOPORTE CUBETAS	– BM-92, BM-92/E,	19,00 €
22100042	SOPORTE CUBETAS	– BM-91(2 uds.), BM-92 (4 uds.), BM-91/E (2 uds.), BM-92/E (4 uds.), BM-1100 (2 uds.)	11,00 €
22100044	CUBETA GN 1/6 F-150	– BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M	22,00 €
22100045	TAPA CUBETA GN 1/6	– BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M	10,80€
22100046	CUBETA GN 1/4 F-150	– BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M – BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M – BM-1100/E	24,84 €
22100047	TAPA CUBETA GN 1/4	– BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M – BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M – BM-1100/E	11,88 €
22100048	CUBETA GN 1/2 F-150	– BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M – BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M – BM-1100/E	33,60 €
22100049	TAPA CUBETA GN 1/2	– BM-92, BM-91, BM-92/E, BM-91/E, BM-92/M, BM-91/M – BM-72, BM-71, BM-72/E, BM-71/E, BM-72/M, BM-71/M – BM-1100/E	15,12 €
22100055	SOPORTE CUBETAS	– BM-91, BM-92 (2 uds.), BM-91/E, BM-92/E, – BM-71, BM-72 (2 uds.), BM-71/M – BM-65/E (2 uds.)	3,00 €
23200012	CUBETA GN 1/6 F-100	– BM-35/E	16,80 €
22100045	TAPA CUBETA GN 1/6	– BM-35/E	10,80 €
23200013	CUBETA GN 1/9 F-100	– BM-35/E	18,00 €
23200014	TAPA CUBETA GN 1/9	– BM-35/E	10,00 €
23300010	CUBETA GN ¼ F-100	– BM-65/E	21,60 €
22100047	TAPA CUBETA GN ¼	– BM-65/E	12,00 €
22600016	SOPORTE CUBETAS L=322X50	– BM-71, BM-72, BM-71/E, BM-72/E, BM-71/M, BM-72/M (2 uds.)	12,00 €
22600015	SOPORTE CUBETAS L=551X95	– BM-72, BM-72/E, BM-72/M	17,00 €
22100041	SOPORTE CUBETAS L=710X95	– BM-92, BM-92/E, BM-92/M	15,00 €
22100042	SOPORTE CUBETAS L=322X25	– BM-91, BM-91/E, BM-91/M (2 uds.), BM-92, BM-92/E, BM-92/M (4 uds.)	11,00 €
23200009	SOPORTE CUBETA	– BM-35/E	10,00 €
23300007	SOPORTE CUBETA	– BM-65/E	12,00 €
23100017	SOPORTE CUBETA	– BM-1100/E (2 uds.)	12,00 €
23900008	SOPORTE CUBETA	– BM-45/E	12,00 €
23900009	SOPORTE CUBETA	– BM-45/E (2 uds.)	10,00 €

FREIDORAS

CÓDIGO	DENOMINACIÓN	PARA LOS MODELOS ...	P.V.P.
8500012	CESTA DE FREIDORA 180 X 260 X 120	– EB-10, EB-10+10	71,00€
8700019	CESTA DE FREIDORA 180 X 290 X 120	– EB-14	71,00 €
8800005	CESTA DE FREIDORA 235 X 290 X 120	– EB-20+20	68,00 €
40100013	CESTA DE FREIDORA 110 X 290 X 120	– FG-125T, FE-12, FG-12/M, FG-24/M	97,00 €
40100014	CESTA DE FREIDORA 218 X 290 X 120	– FG-125T, FE-12, FG-12/M, FG-24/M	92,00 €
40200004	CESTA DE FREIDORA 110 X 375 X 120	– FG-157T, FG-159T, FG-307T, FG-309T – FE-20, FE-30, FE-20+20, FE-30+30	112,00 €
40200005	CESTA DE FREIDORA 218 X 375 X 120	– FG-157T, FG-159T, FG-307T, FG-309T – FE-20, FE-30, FE-20+20, FE-30+30	119,00 €
57200022	CESTA DE FREIDORA 210 X 255 X 115	– FE-8	115,00 €
54900013	CESTA DE FREIDORA 185 X 260 X 111	– FE-10/M	110,00 €
57100034	CESTA DE FREIDORA 205 X 290 X 125	– FE-17/M	130,00 €
40900005	VÁLVULA MINISIT FREIDORAS GAS DE SOBREMESA	– FG-12/M, FG-24/M	121,00 €
64100011	VÁLVULA MINISIT FREIDORAS CON SISTEMA TERMO-PILA "T"	– FG-125T, FG-157T, FG-159T, FG-307T, FG-309T	155,00 €
40106000	VÁLVULA MINISIT FREIDORAS SIN SISTEMA TERMO-PILA "T"	– FG-125, FG-157, FG-157/P, FG-159, FG- 159/P, FG-307, FG-309	169,00 €
9400008	VÁLVULA MINISIT FREIDORAS ANTIGUAS (BULBO CON TOPE)	– FG-125, FG-157, FG-157/P, FG-159, FG- 159/P, FG-307, FG-309 Y ANTERIORES	93,00 €

ANOTACIONES

.....

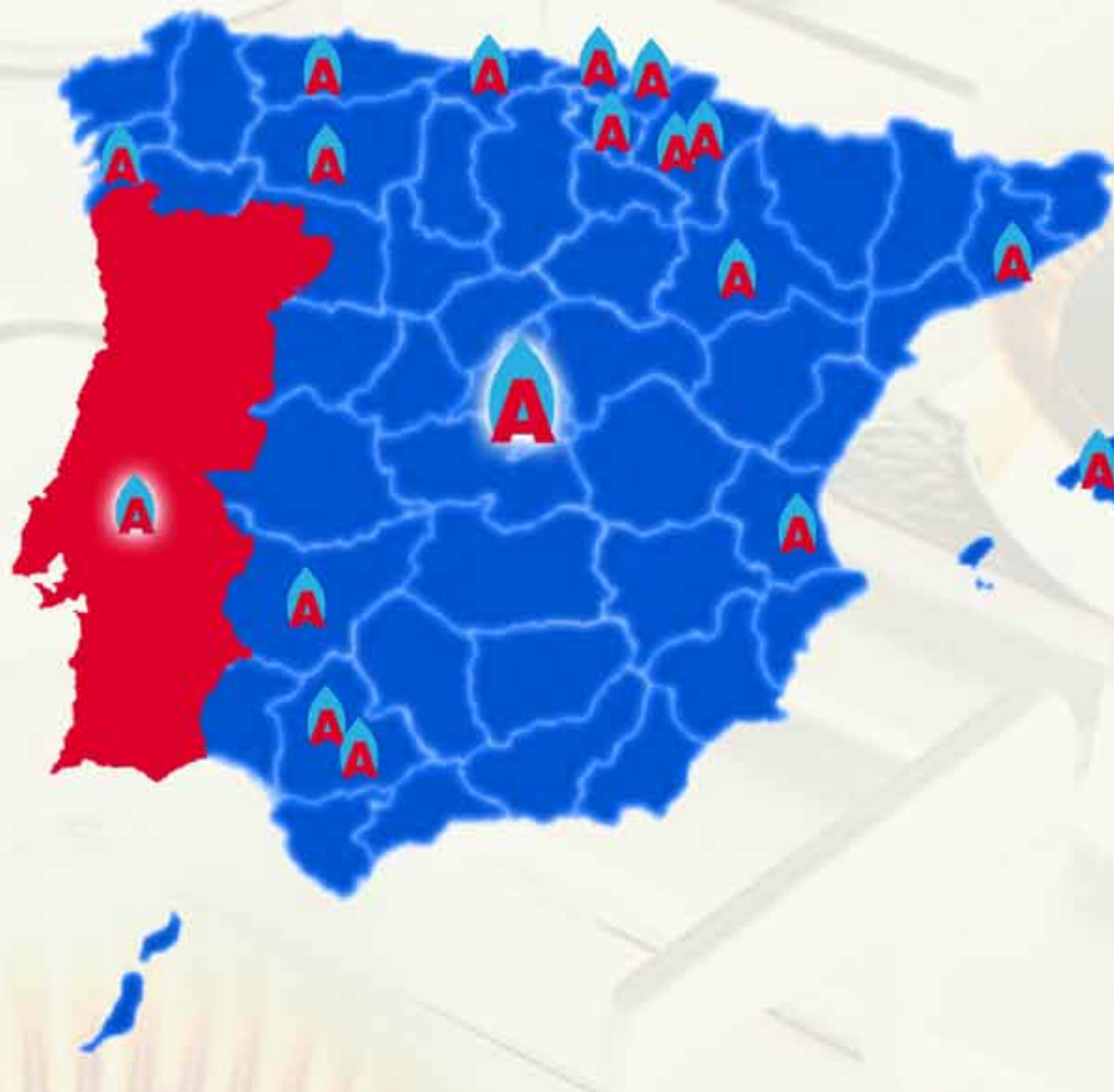
.....

.....

.....



DELEGACIONES



FÁBRICA Y OFICINAS

Avda. de Fuenlabrada, 12
Tel. 91 604 82 44 – 91 604 81 95
Fax. 91 604 81 78
28970 - HUMANES DE MADRID (Madrid)

CORRESPONDENCIA

Apdo. de Correos, 27
HUMANES DE MADRID (Madrid)

EXPOSICIÓN

Travesía de Téllez, 8
Tel. 91 501 76 14
Fax. 91 501 76 33
28007 - MADRID

INTERNET

E-mail: repagas@repagas.com
Web : <http://www.repagas.com>

ANDALUCÍA

Andalucía Occidental
(Cádiz, Córdoba, Huelva, Sevilla)
C/ Zamora, 8
Tel. 669 466 153
Fax (95) 585 38 38
E-mail: rosco-olmo@hotmail.es
41530 - MORÓN DE LA FRONTERA
SEVILLA

Andalucía Oriental
(Almería, Granada, Jaén, Málaga)
C/ Castillo Alcalá Guadaira, 27.
Tlf. 954 09 17 76
Móvil: 692 606 358
Fax. 954 32 34 15
E-mail: juandoro@ono.com
41013- SEVILLA

LEVANTE

Pol. Ind. Les Vinyes
C/ Els Genovesos, 12
Tel. (96) 287 29 79
Tel. (96) 287 23 52
Fax (96) 287 06 23
E-mail: ceg@arrakis.es
46711 - MIRAMAR (Valencia)

CASTILLA-LEÓN

Casallena, nave 1 – Pol. Industrial
Tel. (987) 80 11 10 - (987) 80 44 10
Tel. 696 48 21 95
Fax (987) 80 28 08
E-mail: gsm@gmsml.com
Web: <http://www.gmsml.com>
24010 - SAN ANDRÉS DE RABANEDO (León)

GALICIA

Avda. Aeropuerto, 92
Nave 2
Tel. (986) 28 82 84
Tel. 669 86 31 70
Fax. (986) 28 82 85
E-mail: gsm@gmsml.com
36206 - VIGO (Pontevedra)

ASTURIAS

Ctra. Santander, Km 201
Pol. Ind. Las Vías, Nave 6 – nº 35
Tel. (985) 79 16 39
Fax. (985) 79 34 93
E-mail: gsm@gmsml.com
33199 - MERES (Siero)

VIZCAYA

Yon Arróspide, 17 – Bajo
Tel. (94) 474 56 60
Fax (94) 476 14 85
E-mail: informacion@mahi.es
Web: <http://www.mahi.es>
48014 - BILBAO

GUIPÚZCOA

Camino Portuexte nº 53 A,
Local 4
Tel. (943) 21 99 15
Fax. (943) 21 87 52
E-mail: informacion@mahi.es
Web: <http://www.mahi.es>
20018 - SAN SEBASTIÁN

NAVARRA

Pol. Ind. Berriainz
C/ D, nave 92
Tel. (948) 30 31 84
Fax (948) 30 33 16
E-mail: informacion@mahi.es
Web: <http://www.mahi.es>
31013 - BERRIOZAR

NAVARRA

Pol. Ind. Labradas
Vial Castilla-León, PC 19-4, Nave C
Tel. (948) 82 85 75
Fax (948) 82 85 64
E-mail: informacion@mahi.es
Web: <http://www.mahi.es>
31500 – TUDELA (Navarra)

ÁLAVA

Pol. Ind. Betoño
C/ Capelamendi nº 1, Pab. 28
Tel. (945) 28 89 00
Fax (945) 28 68 60
E-mail: informacion@mahi.es
Web: <http://www.mahi.es>
01013 - VITORIA

CANTABRIA

Pol. Ind. La Esprilla
Nave 4, Edificio B
39608 – Igollo de Camargo
Tel. (942) 32 45 00
Fax (942) 32 45 06
E-mail: informacion@mahi.es
Web: <http://www.mahi.es>
39608 – IGOLLO DE CAMARGO

BALEARES

Pol. Ind. Son Castelló
Gremios Jaboneros, 19
Tel. (971) 43 06 40
Tel. (971) 43 06 41
Fax (971) 20 18 14
E-mail: comercialbsf@hotmail.com
07009 - PALMA DE MALLORCA

CATALUÑA

Polígono Industrial Sector Autopista
C/ Diesel, 1, nave 3.
Tlf. (93) 562 61 52
Fax. (93) 562 61 45
E-mail: info@itecnic.com
Web: www.itecnic.com
08150- Parets del Valles.
BARCELONA

ARAGÓN

Paseo Teruel, 38 – 8 ° A
Tel. (976) 21 52 08
Fax (976) 21 52 08
E-mail: buenozgz@orange.es
50004 - ZARAGOZA

CANARIAS

Arequipa, 10 Bajo Urb. El Cebadal
Tel. (928) 47 40 30
Tel. (928) 47 46 00
Fax (928) 47 40 38
E-mail:
insularhosteleria@telefonica.net
35008 - LAS PALMAS DE GRAN CANARIA

EXTREMADURA

Polígono industrial La Avionera
C/ 1 de Mayo – Parcela 8.
Tel. (924) 45 35 32
Fax. (924) 45 61 91
E-mail:
representaciones.mpg@hotmail.com
06490 – Puebla de la Calzada -
BADAJOZ

PORTUGAL

Av. Sport Club Castelo da Maria,
36, 1 esq.
Tel/Fax: 00351 309 955 122
Móvil: 00351 91 528 32 53
E-mail: rui.vigo@netcabo.pt
4475-284 – Sao Pedro Avioso -
MAIA